INTERNATIONAL

Cal Flame®

2008 Owner's Manual

Barbecue Grills

Manufactured after January 1, 2008

© 2008 Lloyds Material Supply, Inc.

CE

359BT818

Due to our continuous improvement programs, all models, operation, and/or specifications are subject to change without prior notice.

www.calspas.com

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

This manual applies to the following equipment:

BBQ08872U	2 burner grill
BBQ08873U	3 burner grill
BBQ08874U	4 burner grill
BBQ08874CU	4 burner convection grill
BBQ08875U	5 burner grill
BBQ08875CU	5 burner convection grill

BBQ08852U	Standard single flat side burner
BBQ08898U	Deluxe single side burner
BBQ08899U	Deluxe double side burner
BBQ08953U	Standard side by side burner
BBQ08954U	Deluxe double side by side burner

BBQ08CR2000U	Two burner cart
BBQ08CR3000U	Three burner cart
BBQ08CR3000DSU	Three burner cart with double side burner
BBQ08CR4000U	Four burner cart
BBQ08CR4000DSCU	Four burner convection cart with double side burner
BBQ08CR4000CU	Four burner convection cart
BBQ08CR5000DSCU	Five burner convection cart with double side burner

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or loss of life.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

This appliance is for OUTDOOR USE ONLY.

Copyright 2008 Lloyds Material Supply, Inc. All rights reserved. Duplication without written consent is strictly prohibited.

Cal Spas™ and Cal Flame™ are registered trademarks.

Due to continuous improvement programs, all models, operation, and/or specifications are subject to change without prior notice.

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Safety Instructions 1

Installation / Assembly 3

- Cabinet Cut-out Dimensions 3
- Leak Testing Procedure 4
- Liquid Propane Gas 4
- Installing the Transformer 5
- Installing Grills in Barbecue Islands 6
- Installing the Rotisserie 7
- Installing Side Burners 8

Operating Your Barbecue 9

- Grill Controls 9
- Lighting the Grill 10
- Basic Grill Operation 11
- Cooking with the Rotisserie 11
- Cooking with a Side Burner 12
- Cooking with a Convection Grill 12
- Light and Fan Switch 12

Cleaning and Maintenance 13

- Drip Pan 13
- Care of Stainless Steel 13
- Covering Your Grill 13
- After Use Care 13
- Light Bulb Replacement 14

Appendix 15

- Troubleshooting 15
- Removing and Replacing Infrared Burners . . . 17
- Replacement Covers 17
- Location of Serial Number Plate 18
- Grill Specifications 18

Save these instructions!

CONTACT INFORMATION

For customer service, please contact your authorized dealer immediately. If you need additional information and/or assistance, please contact:

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766.

Toll Free: 1-909-623-8781
Fax: 1-909-629-3890

www.calspas.com

Safety Instructions

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

Placement and Location

- **Cal Flame™ grills are designed for outdoor use only.**
- Never locate this appliance in an enclosed room, under a sealed overhead structure, or in any type of enclosed area such as a garage, shed, or breezeway. Keep clear of trees and shrubs.
- Do not place this grill under or near windows or vents that can be opened into your home.
- Cal Flame™ grills are not intended for installation in or on recreational vehicles or boats.
- Maintain sufficient distance as to not overheat any overhead combustible material such as a patio cover.
- The area surrounding your new grill should be kept clean and free from flammable liquids and other combustible materials such as mops, rags or brooms, as well as solvents, cleaning fluids, and gasoline.
- Do not use the grill, grill cabinet, or area surrounding the grill as a storage area for flammable or plastic items. Do not store liquid propane (LP) cylinders in the vicinity of this or any other appliance when it is not being used.

Set-Up

- Before installing built in grills in enclosures, copy all product information such as model number, serial number and type of fuel and store information in a safe place. This information is located on a plate located behind the grill and is visible when the hood is lowered or on the right side of the chassis. There is an area on the back cover of this manual where you can write down this information.
- Your Cal Flame™ grill must be plugged into a permanent, grounded 220V outlet with a dedicated 15A RCD breaker.
- Do not use an extension cord to supply power to your Cal Flame™ grill. Such use may result in fire, electrical shock or other personal injury. Do not install a fuse in the neutral or ground circuit. A fuse in the neutral or ground circuit may result in an electrical shock hazard. Do not ground this appliance to a gas supply pipe or hot water pipe. Keep any electrical supply cords and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- To prevent fire and smoke damage, remove all packaging material before operating grill.
- Before you start cooking, clean the entire grill thoroughly with hot, soapy water. This is necessary to remove residual solvents, oil and grease used in the manufacturing process. The grates should also be thoroughly cleaned in the same manner.

Read all instructions before you operate your grill.

Operation

- Do not use grill for other than intended use.
- In the event that a burner goes out, turn burner knobs to the full OFF position, fully open the grill hood and let it air out. Do not attempt to use the grill until the gas has had time to dissipate.
- Never use the grill if the drip pan is not properly installed. Drip pan should be pushed all the way to the rack located just under the grill. Fire or explosion can result from an improperly installed drip pan.
- Keep all electrical supply cords and the rotisserie motor cord away from the heated areas of the grill.

DANGER

What To Do If You Smell Gas

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

- Never use the grill or side burner in windy conditions. If used in a consistently windy area a windbreak will be required. Always adhere to the specified clearances listed in this manual.
- Never line the grill or side burners with aluminum foil.
- Do not install or operate your grill unit in such a manner that the cross ventilation openings are blocked. Fresh air must be able to pass though installed vents to safeguard against residual gas accumulation. Failure to allow proper ventilation may cause fire or explosion.
- When handling gas line and connectors, do not allow them to come in contact with any metal surfaces of the grill or cabinet. Do not drop connectors.
- Do not use fuel such as charcoal briquettes in gas grills.
- Gas sources to the grill and side burners must be regulated. Do not operate grill or side burners if regulators have been removed, fire or explosion can occur.
- Never leave the grill and side burners unattended when in use. When using pots and pans, boil-overs will cause smoking and greasy boil-overs may ignite.
- Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the appliance off and smother the flaming pan with a tight-fitting lid, a cookie sheet or a flat tray. For flaming grease outside of the pan, smother it with baking soda or use a dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Never allow clothing, pot holders or other flammable materials come in contact with or be close to any grate, burner or hot surface until it has fully cooled. Never wear loose fitting or hanging garments while using your grill. Fabric may ignite and result in personal injury.
- When using the grill, do not touch the grill rack, burner grate, or immediate surroundings as these areas become extremely hot and can cause burns. Use handles or knobs.
- Only use dry pot holders and do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Moist or damp pot holders used on hot surfaces can cause burns.
- Do not heat any unopened glass or metal container of food on the grill. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the grill.
- Do not reach over your grill or any other surfaces when hot or in use.

Maintenance and Repair

- Spiders and other insects can nest in the burners of the grill and block the gas and airflow to the burner ports. This creates a dangerous condition that can result in a fire behind the valve panel. Inspect and clean the burners periodically and follow the guidelines in the Cleaning and Maintenance section of this manual.
- Unless specifically recommended in this manual, do not repair or replace any part of the grill. A qualified technician should perform all service. Any repairs made by a non-Cal Flame approved dealer technician will void your warranty.

Storage

- When your gas grill is not in use, turn off the gas at the supply valve.
- Storage of a grill indoors is permissible only if the gas supply is disconnected.

Precautions Regarding Children

- Never leave children unattended in the area where the grill is being used. Close supervision of children is necessary when any appliance is use near children.
- Do not store items of interest to children around or below the grill.
- Never allow children to sit or stand on any part of the grill.

Installation / Assembly

Most cities and counties require permits for exterior construction and electrical circuits. In addition, some communities have codes requiring residential barriers such as fencing and/or self-closing gates on property to prevent unsupervised access to the property by children under the age of five. Your dealer can provide information on which permits may be required and how to obtain them prior to the delivery of your equipment.

We recommend the installation, adjustment and service of your new grill be performed by qualified installers and service technicians to ensure proper operation and prevent accidents.

When planning your Cal Flame™ grill location, access to gas lines and power source should be considered. The location with the shortest gas line run is recommended. A grounded, dedicated, 220V 15A RCD power source is required for use of your appliances.

When determining a suitable location, consider factors such as exposure to wind, proximity to traffic paths, and windows that open into the home.

Locate barbecue grills only in well-ventilated areas and only on solid, flat foundations (e.g. deck or cement slab).

IMPORTANT: Cal Flame™ grills are manufactured to operate on liquid propane (LP) gas and cannot be converted. To verify the grill's operating fuel, check the serial number label in the back of the chassis as you are looking at the grill from the front. LP will be marked on the operating tab, indicating the proper operating fuel. Attempting to convert Cal Flame™ grills from one fuel to another may result in serious injury and will void the warranty coverage.

Always check the rating plate to make sure the gas supply you are hooking up to is the gas type the grill is manufactured for.

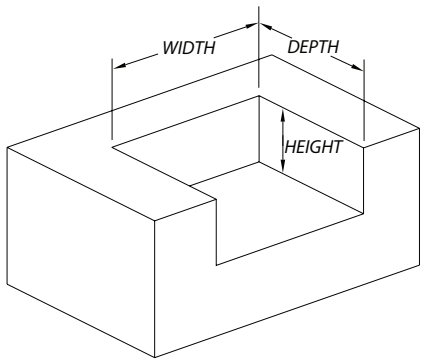
Cabinet Cut-out Dimensions

Your Cal Flame™ grill is designed for easy installation into a non-combustible enclosure. The supporting deck or counter must be flat and level. When determining the final location of your grill, adequate cross ventilation must be present to prevent gas from being trapped in the event of a leak.

The drawings at right shows the cabinet cut-out dimensions for gas grills and the side burner.

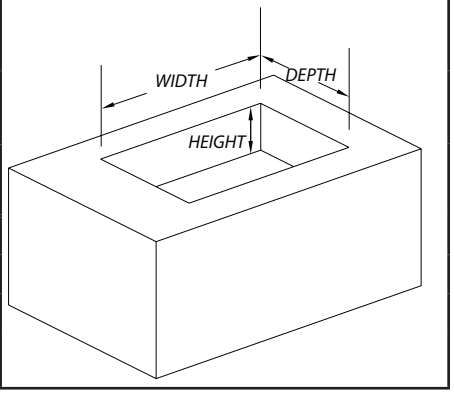
Model Number	Description	Width	Depth	Height
BBQ08872U	2 Burner Grill	59.1 cm	59.1 cm	23.5 cm
BBQ08873U	3 Burner Grill	59.1 cm	59.1 cm	23.5 cm
BBQ08874CU	4 Burner Grill	78.1 cm	56.5 cm	23.5 cm
BBQ08875CU	5 Burner Grill	97.2 cm	56.5 cm	23.5 cm
BBQ08898U	Deluxe Single Side Burner	30.8 cm	55.2 cm	18.4 cm
BBQ08899U	Deluxe Double Side Burner	31.5 cm	55.3 cm	18.4 cm

Cut-out for barbecues, side burners and slide-in accessories



Model Number	Description	Width	Depth	Height
BBQ08852U	Drop In Standard Side Burner	29.2 cm	45.1 cm	7.0 cm
BBQ08953U	Standard Side by Side Burner	61.6 cm	50.2 cm	10.8 cm
BBQ08954U	Deluxe Side by Side Burner	64.1 cm	33.7cm	18.4 cm

Cut-out for drop in accessories



Leak Testing Procedure

Perform a leak test at least once a year whether the gas supply has been disconnected or not. In addition, whenever the gas supply is connected to the regulator or whenever any part of the gas system is disconnected or replaced, perform a leak test.

As a safety precaution, remember to always leak test your grill outdoors in a well-ventilated area. Never smoke or permit sources of ignition in the area while doing a leak test. Do not use a flame, such as a lighted match to test for leaks. Use a solution of soapy water.

1. Prepare a leak testing solution of soapy water by mixing in a spray bottle one part liquid soap to one part water.
2. Make sure all the control knobs are in the OFF position.
3. Turn on the gas. Turn the gas supply valve counter clockwise one turn to open.
4. Apply the leak-testing solution by spraying it on joints of the gas delivery system. Blowing bubbles in the soap solution indicates that a leak is present.
5. Stop a leak by tightening the loose joint or by replacing the faulty part with a replacement part recommended by the manufacturer.
6. Turn all control knobs back to the full OFF position.

If you are unable to stop a leak:

1. Turn all control knobs back to the full OFF position.
2. Shut off the gas supply to the grill and release pressure in the hose and manifold by pushing in and turning any of the control valves one quarter turn counter-clockwise.
3. Call an authorized gas appliance service technician.

Do not use the appliance until the leak is corrected.

Liquid Propane Gas

Tank Requirements

For plumbed-in LP installation, use a convertible regulator and set it for LP gas.

Maximum line pressure for plumbed-in propane is 14” WC (3.5 kPa). Minimum line pressure for propane is 11” WC.

The grill unit must be used with the gas pressure regulator. The regulator will control and maintain a uniform gas pressure in the manifold. The burner orifices have been sized for the gas pressure delivered by the regulator.

WARNING: Attempting to operate the grill unit without the gas regulator installed could cause an explosion and possible death.

LP Gas Hook Up

An enclosure for an LP gas cylinder shall be vented by openings at the level of the cylinder valve and at floor level. The effectiveness of the openings for purposes of ventilation shall be determined with the LP-gas supply cylinder in place. This shall be accomplished in one of the following manners:

1. One side of the enclosure shall be completely open.
2. Enclosures that have four sides, complete with a top and bottom:
    a. At least two ventilation openings at cylinder valve level shall be provided in the sidewall, equally sized, spaced at 180º (3.14 rad), and unobstructed. Each opening shall have a total free area of not less than 7.1 cm²/kg (one square inch per pound) of stored fuel capacity, and not less than a total free area of 64.5 cm² (10 square inches).
    b. Ventilation openings shall be provided at floor level and shall have a total free area of not less than 7.1 cm²/kg (one square inch per pound) of stored fuel capacity and not less than a total free area of 64.5cm² (10 square inches). If ventilation openings at floor level are in a sidewall, there shall be at least two openings. The bottom of the openings shall be at floor level and the upper edge no more than 127 mm (5 inches) above the floor. The openings shall be equally sized, spaced at 180º (3.14 rad) and unobstructed.
    c. Every opening shall have minimum dimensions so as to permit the entrance of a 3.2 mm (1/8 inch) diameter rod.

Transporting and Storing LP Gas

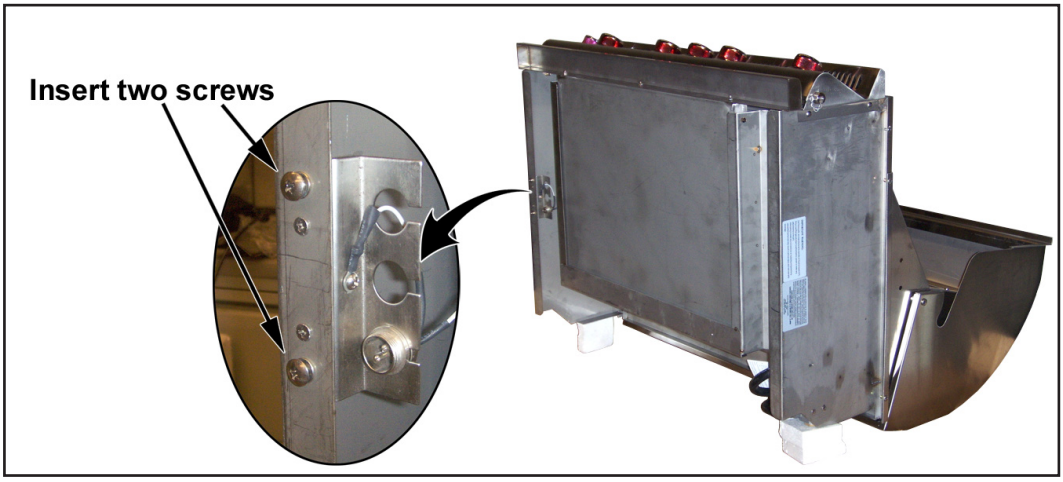
Transport only one cylinder at a time. Ensure the cylinder is secured in an upright position with the control valve turned off and the dust cap in place. Store cylinders outdoors and out of reach of children. Do not store cylinders in a building, garage, or any other enclosed area.

Installing the Transformer

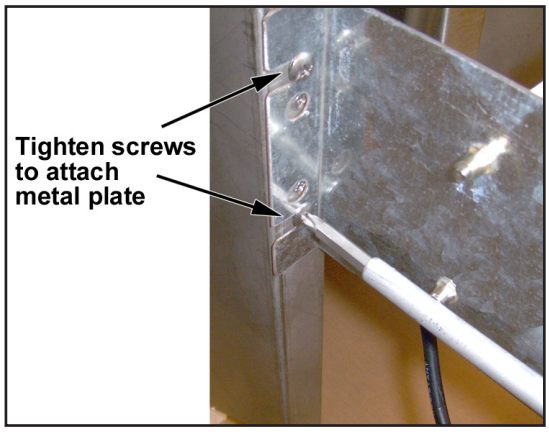
All grills with electrical components such as lights or a convection fan will require the transformer to be installed and plugged in before you can use it. This needs to be done ***before*** the grill is inserted in the barbecue island. When the transformer is attached to the grill chassis, use care in placing the grill in the island cutout to avoid hitting the transformer.

Installation / Assembly

1. Remove the transformer and the metal screws from the plastic bag.
2. Place the grill on a sturdy surface and tilt it back to show the underside of the grill.
3. Using the metal screws, attach the transformer to the left side of the grill near the internal electrical connection. Attach the metal plate to the outside surface of the grill as shown in the figure below.
4. When you have firmly tightened the screws and nuts, connect the plug from the transformer to the grill. Screw on the stainless steel retainer.



Installing Grills in Barbecue Islands



You will need a second person to help you to avoid damaging the grill, the transformer, or your barbecue island.

Before installing a grill or side burner in any island or cut out, make sure that the opening is not bigger than the outside frame of the grill unit. The grill should rest on the lip of the frame. For drop-in accessories, adequate cross ventilation must be designed into enclosure to ensure the drop-in grill or side burner does not become overheated.

Pay careful attention to the location of gas lines. Gas lines should be routed away from sources of heat and should make as few bends as possible.

Check to see if gas line connections will be accessible when grill is installed.

- If gas line connections are not easily accessible when the grill is installed, support the grill above counter level and attach the gas lines to the grill. When the gas connections are made, slide the grill into the cut out.
- If gas line connections are accessible when the grill is installed, slide the grill into the cut out and then attach the gas lines.

Be very careful not to kink gas lines when lowering the grill or side burner into the cut out.

Keep your fingers away from where the grill will be supported on counter. Your fingers could become trapped and serious injury could occur.

Check to make sure the grill is level and is supported around the entire outside edge. If the grill is not level or is unstable, use non-combustible shims under the outside lip to stabilize it.

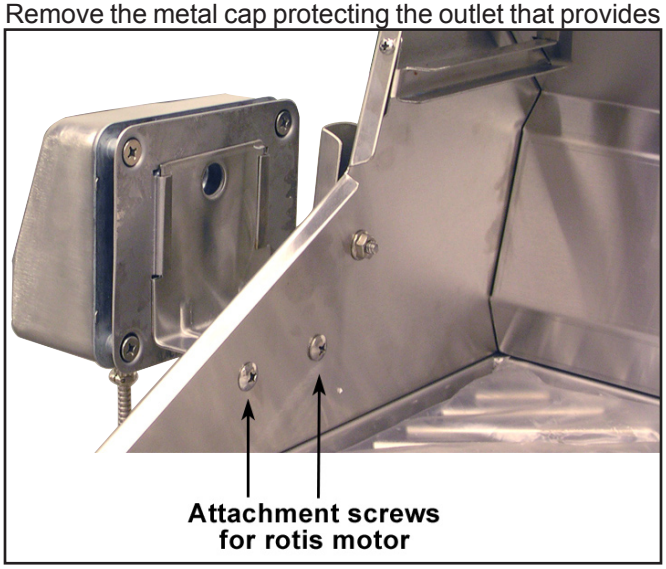
Perform the leak test procedure as described earlier in this manual.

Installing the Rotisserie

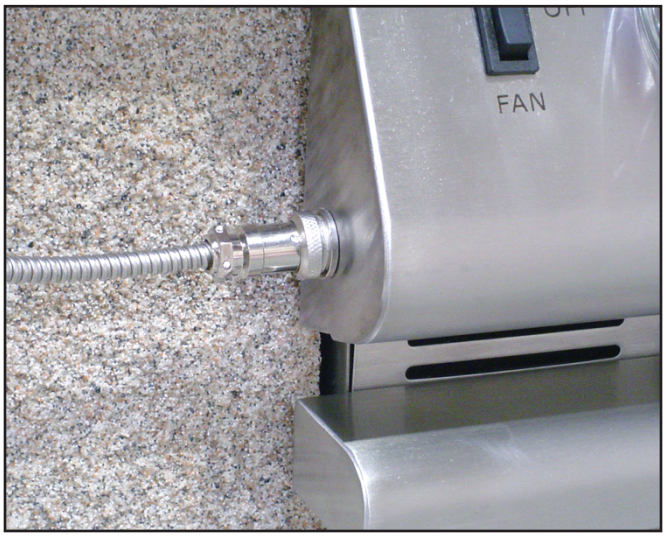
Attach the two brackets to the sides of the grill, one on each side, using two screws as shown below.

Slide the rotis motor on one of the brackets as shown below. The rotis motor will work on either side of the grill.

Remove the metal cap protecting the outlet that provides



power for the rotis motor. Plug in the motor cord and screw on the retainer nut to keep the plug in place.

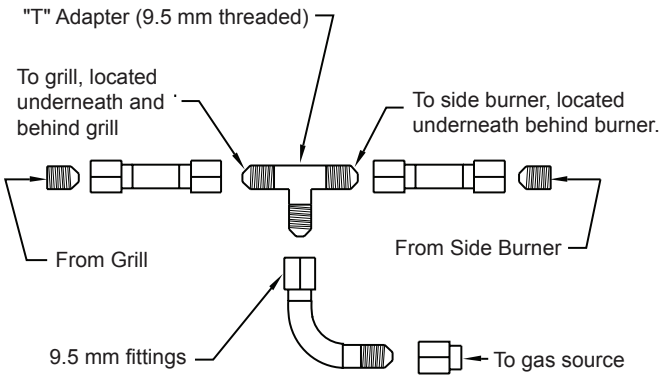


Installing Side Burners

1. Assemble a 9.5 mm pipe nipple to the 9.5 mm pipe tee using Teflon tape or pipe sealant. Use only sealant that is approved for use on LP gas.
2. Install the pipe tee assembly to the grill intake pipe. Tighten assembly and align the branch opening of the tee with the hole of the cabinet.
3. Connect the flexible hose (male end) to the pipe tee.
4. Install and secure the side burner into the island by simply setting it in place.
5. Connect the female end of the flexible hose to the side burner intake pipe.
6. Connect gas supply to the grill.
7. Check for gas leaks using soap water solution.

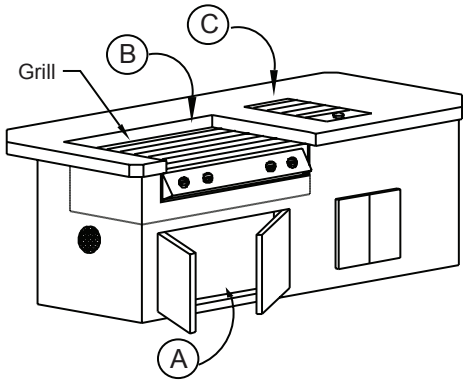
Items included with barbecue
1) One 9.5 mm "T" adapter
2) Two 9.5 mm hose fittings

Regulator is NOT included with barbecue.


"T" Adapter (9.5 mm threaded)
To grill, located underneath and behind grill
To side burner, located underneath behind burner.
From Grill
From Side Burner
9.5 mm fittings
To gas source

NOTE: You will need to use a gas rated sealer on gas connectors that are not flared.

(A) Open barbecue door. Install flexible hose with regulator to gas source, then connect other end to "T" adapter. Make sure to use gas rated tape seal when installing adapter to insure proper seal.



(B) Take the other end of "T" adapter with flexible hose attached and connect to end of male fitting located underneath and at the back of the grill. (Use gas rated tape seal on all connections).

(C) Connect the last open line to the side burner. (Use gas rated tape seal on all connections)

Operating Your Barbecue

Read all instructions before you operate your grill.

Cal Flame grills are for outdoor use ONLY.

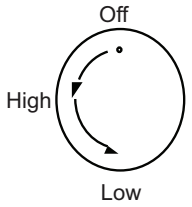
We recommend you wash your entire grill with soap and water prior to lighting it for the first time. Oils are used during the manufacturing process and some residual oil may still be on the stainless steel parts of your grill. Washing will reduce the possibility of discoloration. We also recommend you keep your grill covered when not in use. This will minimize the amount of dust and dirt that accumulates on your grill and extend the life of your grill.

Remember to use your Cal Flame grill safely by following these reminders:

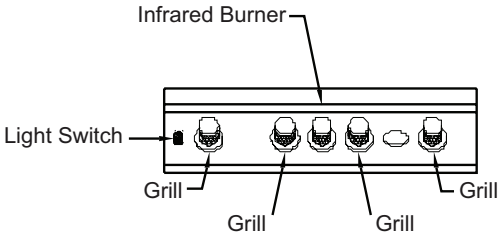
- It is dangerous to use barbecue grills and side burners in any manner other than for what it is designed for.
- Do not use charcoal in a gas grill or side burner or electric grill.
- Do not heat sealed containers such as cans or jars on grills or side burners. Explosion may result resulting in injury or death. Any sealed container, such as a pressure cooker, must have a properly operating pressure relieve valve to minimize explosion hazard.
- Never put combustible material such as paper, cloth, or flammable liquids on your grill at any time. Do not use grill, side shelves, cabinets, or any area around grill to store flammable materials.
- Never operate main burners and rear infrared convection burners at the same time. Excessive grill temperatures will result. Never allow your grill temperatures to exceed 260ºC (500ºF).

Grill Controls

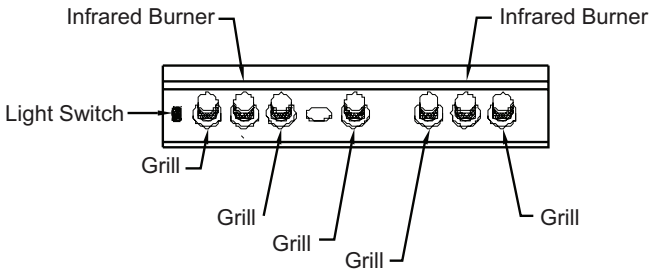
The controls shown at right are for Cal Flame™ drop-in grills. Familiarize yourself with these controls before using your Cal Flame™ barbecue.



Grill Knob Operation



BBQ07874CPE - 4 Burner Grill



BBQ07875CPE - 5 Burner Grill

Warning

NEVER cover the entire cooking or grill surface with griddles or pans. Overheating will occur and burners will not perform properly when combustion heat is trapped below the cooking surface.

CAUTION: NEVER spray water on a hot gas unit. This may damage porcelain or cast iron components.

Lighting the Grill

Each time you light the grill, check the following:

- Inspect the hose before using the grill. If there is excessive abrasion or wear, or if the hose is cut, it must be replaced prior to using the grill. If you need a replacement hose, contact your Cal Flame dealer.
- Ensure the area around the barbecue is clear of flammable substances such as gasoline, yard debris, wood, etc.
- Ensure there is no blockage of the airflow through the vent space located below the face of the unit.
- Ensure the burner flames burn evenly along both sides of each burner with a steady flame (mostly blue with yellow tipping). If burner flames are not normal, check the orifice and burner for insects or insect nests.
- Ensure the in-line gas valve is always shut OFF when the barbecue is not in use.
- Do not operate the side burner with its cover closed or the back burner with its cover installed.

Electronically Lighting the Grill and Infrared Burners

1. Open the hood.
2. Keep your face as far away from the burners as possible.
3. Rapidly rotate the burner knob counter clockwise past the light position to HIGH. You will hear a loud click as the electronic lighter produces a spark.
4. Listen for the sound of the gas igniting. If the burner does not light on the first try, repeat immediately.
5. If the burner does not light after three attempts, turn the control knobs to the OFF position. Wait five minutes until the gas clears before attempting to light it again.
6. Repeat the procedure or try the manual lighting procedure below.
7. Upon successful lighting, repeat the process on the other burners you wish to light.
8. To shut off the burners, rotate the knob and turn to OFF. It is normal to hear a popping sound when the burners are turned off.

Manually Lighting the Grill and Infrared Burners

WARNING: Do not use standard matches or cigarette lighters to perform match lighting procedures. Serious burns can occur and lighters can explode.

1. Open the hood.
2. If you have just attempted to light the burner, allow five minutes for any accumulated gas to dissipate.
3. Slide out the drip tray from the grill.
4. Keep your face as far away from the burners as possible.
5. Light and insert a long stem match, holding it near the burner ports.
6. Push in and turn the control knob just past the LIGHT position to HIGH.
7. Listen for the sound of the gas igniting. If the burner does not light after five seconds, turn the control knobs to the OFF position. Wait five minutes until the gas clears before attempting to light it again.
8. If the burner does not light after several attempts see Troubleshooting Guide in the back of this manual.

Basic Grill Operation

Before lighting, make sure all burner controls are off. Do not attempt to light the burners if the smell of gas is present. Check the connection with a soap and water solution after attaching the hose. Make sure there is gas in the tank and it is sitting upright.

1. Make sure the drip tray is in place.
2. Light the grill burners using the instructions on the previous page.
3. Turn the control knob to HIGH and preheat the grill for 15 minutes. Close the top cover during the appliance preheat period.
4. Place the food on the grill and cook to desired completion. Adjust heat setting if necessary. You may set the control knob to any position between HIGH and LOW.
5. Allow the grill to cool and clean the drip tray after each use.

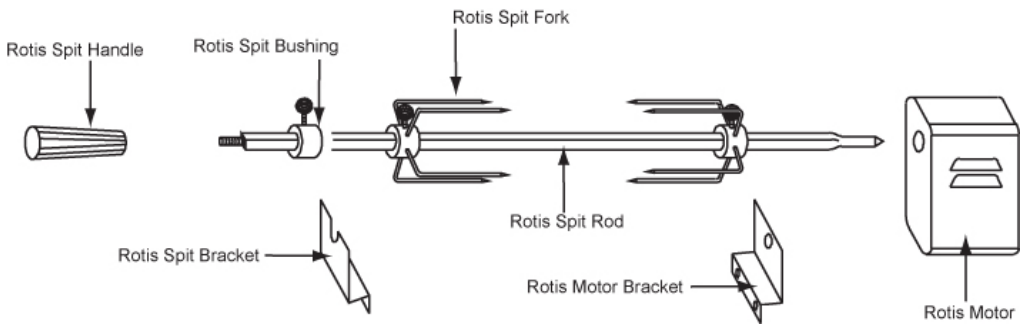
Do not leave the grill unattended while cooking.

Cooking with the Rotisserie

The rotisserie burner is an infrared type, which provides intense searing radiant heat. It is designed to cook items from the back using infrared heat. The location of the burner allows the placement of a rotisserie-basting pan (NOT included) beneath the food to collect juices and drippings for basting and gravy.

The rotisserie does not require an additional outlet as it is powered by a 12-volt input located on the side of the grill connected with a stainless steel sheathed power cable.

1. To load the rotisserie rod, hold the handle firmly while sliding one of the fork assemblies (prongs facing away from the handle) onto the rod. Push the rod through the center of the food, then slide the other holder (prongs toward the food) onto the rod. Center the meat on the rod and push the fork assemblies firmly together. Tighten the thumbscrews. To secure any loose portions of your meat, use butcher string (never use nylon or plastic string). Place a basting pan under the food to collect the drippings.
2. To use the rotisserie, first mount the motor on the left side of the grill. Place securely onto support bracket.
3. The rod of the rotisserie system is assembled into the motor by placing the pointed end into the motor and resting the threaded end on the support at the side of the grill. Once the rod is pushed as far as possible into the motor, the grooved end of the rod should rest on the right side bracket.
4. If necessary, to offset unbalanced loads, slide the counter weight on to the rod. With the counter weight loose, allow the loaded rod to rotate and come to a stop. Now rotate the counter weight above the rod in a vertical position and tighten the thumbscrew. You can slide the counter weight away from or closer to the rotisserie rod as needed for balanced operation. Once lit, the rotisserie burner will reach cooking temperature in about one minute. The orange/red glow will even out in about five minutes.



Cooking with a Side Burner

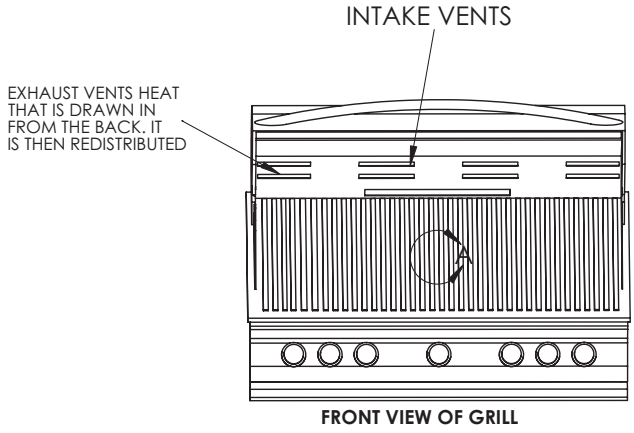
Always use the proper size pan. Pans should be no smaller than 12.5 cm (5 inches) and no larger than 28 cm (11 inches). Select utensils with flat bottoms large enough to cover the burner. The use of under-sized utensils exposes the sides of the utensils to direct contact with a portion of the flame. This can scorch utensils and hamper cleanup. Excessive flames on large stainless steel pots can result in permanent discoloration. For best results, we recommend commercial quality aluminum pans and utensils.

Never leave the grill and side burners unattended when in use. When using pots and pans, boil-overs will cause smoking and greasy boil-overs may ignite.

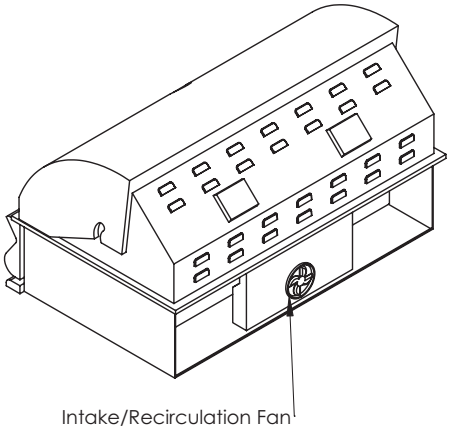
Always position handles of utensils so they do not extend over adjacent work areas or cooking areas. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to accidental contact with the utensils.

Cooking with a Convection Grill

A convection grill has an internal fan that circulates heated air evenly throughout the grilling area when the hood is closed. Cooking in this way distributes heat more efficiently so you no longer have to be concerned with “hot spots” on the grill where food tends to burn. The fan switch is located at the far left of the front panel of the grill.



FRONT VIEW OF GRILL



Light and Fan Switch

The ON / OFF switch controlling your halogen light is located at the control panel on the front lower left side.

Certain models of the Cal Flame grill are equipped with either one or two halogen light.

Your grill must be plugged into a permanent grounded 220 VAC outlet with a dedicated 15A RCD breaker. DO NOT cut or remove the ground prong as this may result in fire, electrical shock or other personal injury. This electrical source provides power to the lights.

Cleaning and Maintenance

Clean internal parts of the grill regularly as determined by the amount of use and foods cooked. The entire grill should be cleaned at least once a year.

In addition, keep the area around your grill clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

DISCONNECT ELECTRICAL SUPPLY BEFORE CLEANING ANY PART OF THE GRILL.

Burners

Spiders and small insects occasionally inhabit or make nests in the burner tubes, obstructing the gas flow. Sometimes this results in a type of fire in and around the gas tubes called “flashback”. To reduce the risk of flashback, this procedure should be followed at least once a month or when your grill has not been used for an extended period of time.

IMPORTANT: Prior to starting this procedure, turn OFF all of the gas control knobs, shut off the fuel supply, and disconnect the fuel line.

1. Remove burners from the grill by carefully lifting each burner up and away from the gas valve orifice.
2. Use a wire brush to clean the outer surface of each burner to remove food residue and dirt. Clean any clogged ports with a stiff wire such as an opened paper clip.
3. Inspect each burner for damage (cracks and holes). If any damage is found, replace the burner and discontinue grill usage.
4. Upon reinstallation, inspect the gas valve orifices for cleanliness and condition and the location of the igniters.

Drip Pan

The full width drip pan will collect grease from the main grill area. The pan should be cleaned after every use to avoid the possibility of a grease fire. Be sure to allow the drip pan to cool prior to cleaning. You may clean the drip pan with a solution of warm soapy water. Make sure to rinse thoroughly to avoid staining.

Care of Stainless Steel

Do NOT use wire wool pads, scrappers, harsh abrasive, scoring materials, bleaches, or harsh cleaners on your grill or allow salt and vinegar mixtures to remain in contact for a long period of time. This will cause scratching, scoring, rusting and pitting.

We recommend that you clean stainless steel components with a cleaner that is approved for stainless steel and only clean when the grill is cool and in indirect light. Never use steel wool.

Covering Your Grill

When not in use and after cooling, cover your grill with our full length, zippered side canvas cover. (See your local Cal Flame dealer for details.) The cover will help protect your grill from detrimental effects of weather and environmental pollutants. Never put a cover on a hot grill. Allow the grill to cool before covering.

After Use Care

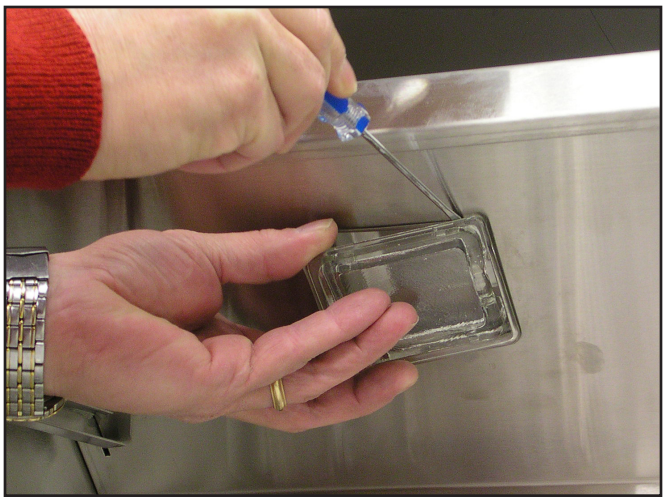
The easiest way to clean the grill is immediately after cooking is completed and after turning off the flame.

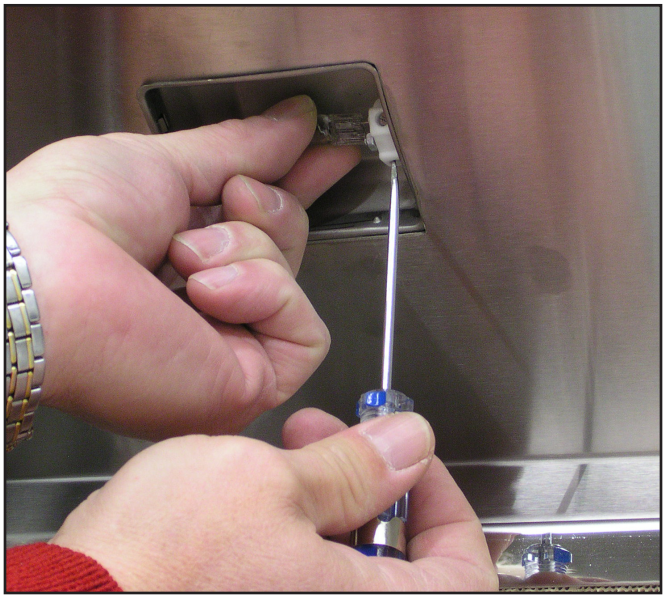
- Scrub the grill rack with a brass bristle barbecue brush and hot soapy water.
- Wipe the grill with a damp soapy cloth and rinse with warm/hot, clean water. For more tenacious deposits, including oil, grease and water-borne deposits, use a multipurpose cream cleanser and apply with a soft, damp cloth.
- Dry with a soft, dry, clean towel if preferred.

Light Bulb Replacement

WARNING: Never attempt to replace a light bulb when the grill is in use. Serious burns will result.

WARNING: Never touch halogen bulbs with your bare fingers. Use a tissue or a small piece of paper to handle bulbs. Oils from your hands will damage halogen bulbs.





Light Removal

1. Open the grill hood and locate the glass light covers at the back of the grill.
2. Using a small screwdriver, gently pry the light cover away from the housing. *Be extremely careful prying off the light cover.* You may damage the light cover as a result.
3. Unscrew the two screws located at the side of the white ceramic light fixture.
4. Pull the burnt bulb out of the socket.

Light Replacement

1. Using a tissue or small piece of paper, carefully push a new bulb into the socket, making sure both wires on the bulb go into the light socket evenly.
2. Tighten the two screws on the side white ceramic light fixture.
3. Carefully replace the light cover by snapping it in place.

Troubleshooting

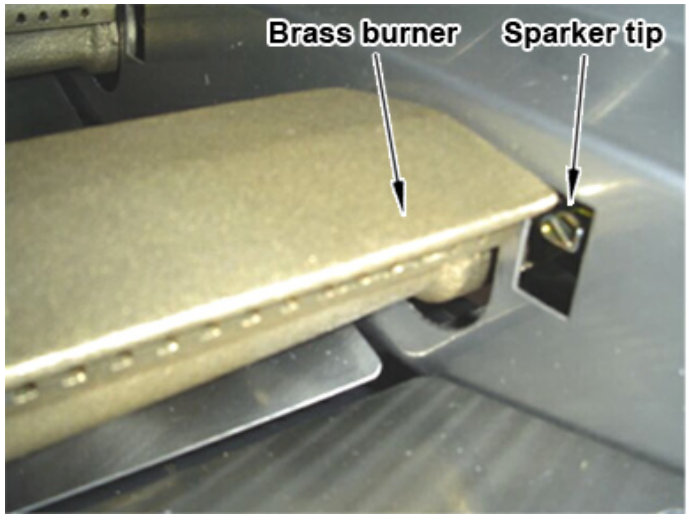
Problem:	**Smell of gas is present**
Solution:	Check for loose connections in the gas line. Perform a leak test following the procedure described in this manual.

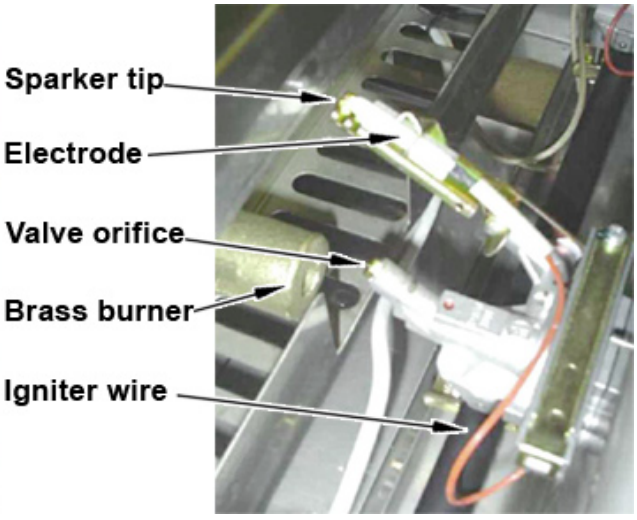
Problem	**Burner does not ignite**
Solution	Use the following procedure with the figure below.

Check the position of the sparker tip. It should be pointing forward towards the front of the burner.

- Make sure there is a blue spark at the electrode tip to the burner.
- Make sure the igniter wire is connected firmly to the valve ignition device and the electrode.
- Make sure the valve orifice is free of any debris, dust or grease.
- Make sure the valve orifice is aligned inside the front hole of the burner.
- If there is no spark at all, replace the electrode or igniter wire.

Note: Turn off the gas at the source while troubleshooting.





Problem:	**Burner tube is misaligned over the orifice**
Solution:	Reposition the burner tube so that it is properly seated over the orifice.

Problem:	**Obstruction in the gas line**
Solution:	Remove the fuel line from grill. (Do not smoke or perform any maintenance in the vicinity of an open flame.) Open the gas valve for one second to blow out any debris. Close off the gas valve and reconnect the fuel line securely.

Problem:	**Yellow Flame**
Solution:	Once the entire burner is operating, check the flame color to be sure that it is mostly blue. Some yellow at the tips may be present due to impurities in the fuel. If the flame is golden or yellow in color, the reason could be seasoning salts, oil film, or other foreign matter on the burner.

Appendix

Problem: **Plugged orifice**

Solution: Unplug the orifice as follows:

- Remove cooking grills, flame tamer and grease tray.
- Remove burners from the bottom of the firebox by pulling the cotter pin from beneath the burner peg using a standard screwdriver or needle nose pliers.
- Carefully lift each burner up and away from the gas orifice.
- Remove the orifice from the control valve.
- Gently clear any obstruction with a fine wire.
- Reinstall the orifice, reinstall the burners over the orifices, and seat each burner peg into position hole at the bottom ledge of the firebox.
- Replace all cotter pins.
- Replace cooking components and grease collectors.

If an obstruction is suspected in the control valve, contact your local Cal Flame dealer for assistance.

Problem: **Misalignment of Igniter on Burner**

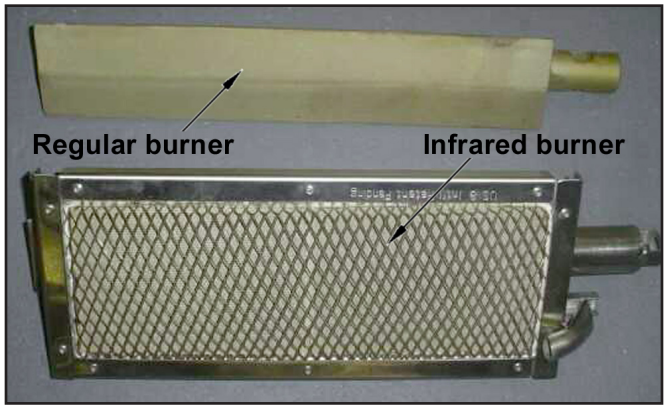
Solution:

- Check for proper position of the electrode tip, which should be pointing forward towards the front of the burner and free of grease to allow proper sparking.
- The ignition wire should be connected firmly to the valve ignition device and electrode. Replace the ignition wire if it is frayed or cracked.
- With the gas supply closed and all control knobs set to the off position, check each position igniter individually for the presence of a spark at the electrode. Push each knob in fully and rotate it about 1/4 turn to the left (counter-clockwise) until you hear a loud click. The trigger hitting the strike block should produce a blue spark at the electrode tip. Return control knob to the off position before checking the next igniter.
- While the grill is still hot, wait for a minimum of five minutes before commencing re-ignition. (This allows accumulated gas fumes to clear.) If all checks / corrections have been made and the gas grill still fails to operate properly, contact your local Cal Flame dealer.

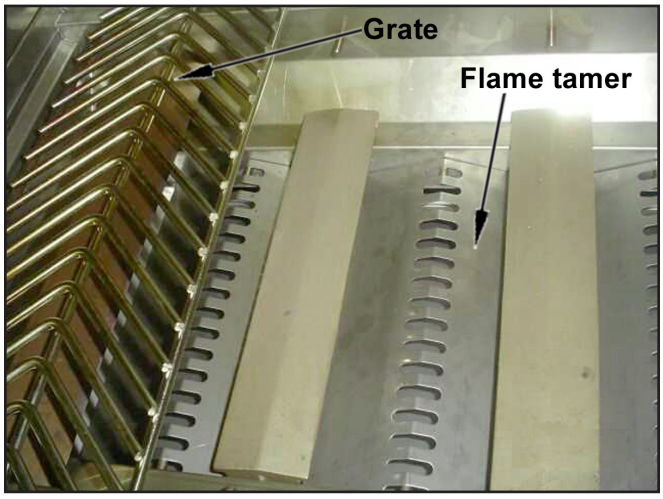
Problem: **Flashback**

Solution: When fire occurs in and around the burner tubes, immediately turn off gas at its source and turn the control knob clockwise to the ‘OFF’ position. Wait until the grill has cooled off and then clean the burner tubes and burners as described on page of this manual.

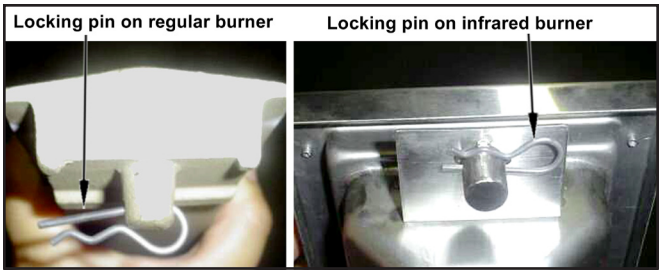
Removing and Replacing Infrared Burners



1. Disconnect or shut off the gas line connect to the grill. Wait until the burners cool down.
2. Open the hood and remove the grate and flame tamer on top of the burner you want to replace.
3. Through the access door underneath the grill, find the round stud and locking pin that locks the burner you want to replace.



4. Carefully remove the locking pin with your fingers.



5. Raise the stud from the locking hole and move the burner forward carefully to release it from the ignition and gas supply valve.
6. Take the burner out of the grill and store it in a safe and dry place.
7. Install the infrared burner. Align the gas inlet on the burner with the gas supply valve on the grill and torch tube with ignition. Make sure they align perfectly. Slide the stud at the other end into the locking hole.
8. Adjust the infrared burner. Make sure the burner is aligned and in position.
9. Install the locking pin. Through the access door underneath the grill, find the stud to lock the burner in place. Install the locking pin. Make sure the locking pin is secured correctly.
10. Repeat steps 2 through 9 if you want to replace other burners.
11. Put back the grate you just removed. (You don't need the flame tamer for infrared burners.)
12. Reconnect or turn on the gas line.

If you want to change back to regular burners, just follow the procedure above in reverse order.

Replacement Covers

2 burner / 3 burner grill	CVRBLT001	5 burner with deluxe 2 side burner	CVRCRT036
4 burner grill	CVRBLT003	Standard single flat side burner	CVRSBR050
5 burner grill	CVRBLT007	Standard side by side flat burner	CVRSBR052
2 burner / 3 burner cart	CVRCRT030	Deluxe double side burner	CVRSBR054
4 burner cart	CVRCRT032	Deluxe double side by side burner	CVRSBR056

Grill Specifications

Electrical supply: 220V AC / 50 Hz

Country of destination	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LV, LT, LU, PT, RO, SK, ES, CH, BG	AT, HU, SK, CH, DE
Gas category	I3+ (28-30/37)	I3 b/p (50)
Gas and supply pressure	G30 / 28-30/37 MBAR	G30 / 50 MBAR

BBQ08872U	2 burner grill	8.78 kWh
BBQ08873U	3 burner grill	16.4 kWh
BBQ08874U	4 burner grill	21.9 kWh
BBQ08874CU	4 burner convection grill	21.9 kWh
BBQ08875U	5 burner grill	28.4 kWh
BBQ08875CU	5 burner convection grill	28.4 kWh
BBQ08852U	Standard single flat side burner	4.4 kWh
BBQ08898U	Deluxe single side burner	4.4 kWh
BBQ08899U	Deluxe double side burner	8.78 kWh
BBQ08953U	Standard side by side burner	8.78 kWh
BBQ08954U	Deluxe double side by side burner	8.78 kWh
BBQ08CR2000U	Two burner cart	8.78 kWh
BBQ08CR3000U	Three burner cart	16.4 kWh
BBQ08CR3000DSU	Three burner cart with double side burner	25.18 kWh
BBQ08CR4000U	Four burner cart	21.9 kWh
BBQ08CR4000DSCU	Four burner convection cart with double side burner	30.68 kWh
BBQ08CR4000CU	Four burner convection cart	21.9 kWh
BBQ08CR5000DSCU	Five burner convection cart with double side burner	37.18 kWh

Location of Serial Number Plate

The serial number of your Cal Flame grill is located on the back and is visible when the hood is down as shown at right.

INTERNATIONAL

Cal Flame®

MANUEL D'UTILISATION

Grils de barbecue

Fabriqués après le 1er janvier 2008

© 2008 Lloyds Material Supply, Inc.

CE

359BT818

www.calspas.com

En raison de nos programmes d'améliorations continues, tous les modèles, fonctionnements et/ou caractéristiques sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Ce manuel s'applique pour l'équipement suivant :

872CU	Gril à convexion 2 brûleurs
873CU	Gril à convexion 3 brûleurs
874CU	Gril à convexion 4 brûleurs
875CU	Gril à convexion 5 brûleurs
852U	Brûleur latéral plat simple standard
898U	Brûleur latéral simple de luxe
899U	Brûleur latéral double de luxe
953U	Brûleur juxtaposé standard
954U	Brûleur juxtaposé double de luxe
CR2000U	Desserte deux brûleurs
CR3000U	Desserte trois brûleurs
CR4000U	Desserte quatre brûleurs
CR4000CU	Desserte convection quatre brûleurs

AVERTISSEMENT

Si les instructions figurant dans ce manuel ne sont pas suivies à la lettre, un incendie ou une explosion risque d'entraîner des dégâts matériels, des blessures corporelles, voire la mort.

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.

Cet appareil est prévu pour être UTILISÉ EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.

Conservez ces instructions !

Copyright 2008 Lloyds Material Supply, Inc. Tous droits réservés. Toute duplication sans accord écrit est strictement interdite.

Cal Spas™ et Cal Flame™ sont des marques déposées.

En raison de nos programmes d'améliorations continues, tous les modèles, fonctionnements et/ou caractéristiques sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Consignes de sécurité 1

Installation / Montage 4
- Dimensions des découpes de l'élément 4
- Procédure de test de fuites 5
- Propane liquide 6
- Installation du transformateur 7
- Installation des grils dans les îlots barbecue 8
- Installation de la rôtissoire 8
- Installation des brûleurs latéraux 9

Fonctionnement du barbecue 10
- Commandes du gril 10
- Allumage du gril 11
- Fonctionnement de base du gril 12
- Cuisiner avec la rôtissoire 12
- Cuisiner avec un gril à convexion 13
- Interrupteur de lampe et de ventilateur 13

Nettoyage et entretien 14
- Lèchefrite 14
- Entretien de l'acier inoxydable 14
- Recouvrir le gril 14
- Entretien après utilisation 14
- Remplacement des ampoules de lampes 15

Appendix 16
- Dépannage 16
- Couvercles de rechange 17
- Dépose et remplacement des brûleurs infrarouges 18
- Emplacement de la plaque de numéro de série 20
- Spécifications du gril 20

INFORMATIONS DE LIAISON

En cas de panne, contactez immédiatement votre revendeur agréé. Pour toute autre information ou assistance, veuillez contacter :

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766.

Téléphone: 1-909-623-8781
Fax: 1-909-629-3890

www.calspas.com

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT : Une installation, un réglage, une altération, un service ou entretien inadéquats peuvent provoquer des blessures corporelles ou des dégâts matériels. Lisez les instructions relatives à l'installation, au fonctionnement et à l'entretien dans leur intégralité avant d'installer ou de réparer ce matériel.

Mise en place et emplacement

- **Les grils Cal Flame™ sont conçus pour être utilisés en extérieur uniquement.**
- Ne placez jamais cet appareil dans un endroit clos, sous une structure étanche ou tout autre endroit clos tel qu'un garage, une remise ou un passage couvert. Tenez à l'écart des arbres et arbustes.
- Ne placez pas ce gril au-dessous ou à proximité des fenêtres ou d'évents pouvant être ouverts en direction de la maison.
- Les grils Cal Flame™ ne sont pas prévus pour être installés dans ou sur des véhicules de loisirs ou
- des bateaux.
- Maintenez un dégagement suffisant de manière à ne pas surchauffer tout matériau combustible aérien, tel qu'un vélum de terrasse.
- La zone entourant le nouveau gril doit être propre et exempte de liquides inflammables et de tout autre matériau combustible tel que serpillières, chiffons ou balais, ainsi que solvants, liquides de nettoyage et essence.
- N'utilisez pas le gril, l'élément du gril ou la zone entourant le gril comme aire de rangement d'articles inflammables ou en plastique. N'entreposez pas de bouteilles de propane liquide (LP) à proximité de ce gril ou de tout autre appareil quand ils ne sont pas utilisés.

Préparation

- Avant d'installer des grils encastrés dans des enceintes, copiez toutes les informations techniques telles que numéro de modèle, numéro de série et type de carburant, et placez-les dans un endroit sûr. Ces informations figurent sur une plaque située derrière le gril et sont visibles lorsque le couvercle est abaissé ou sur la droite du châssis. Inscrivez ces informations au dos de ce manuel.
- Le gril Cal Flame™ doit être branché dans une prise de terre permanente de 230 V avec disjoncteur spécifique RCD de 15 A.

Lisez toutes les instructions avant de faire fonctionner le gril.

- N'utilisez pas de rallonge pour alimenter le gril Cal Flame™ et ce, pour prévenir tout risque d'incendie, de choc électrique ou toute autre blessure corporelle. N'installez pas de fusible dans le circuit neutre ou de terre et ce, pour éviter tout risque de choc électrique. Ne mettez pas cet appareil à la terre à une conduite d'alimentation en gaz ou une conduite d'eau chaude. Conservez les cordons électriques et la tubulure d'alimentation en combustible à l'écart des surfaces chauffées.
- Pour éviter les dégâts d'incendie et de fumée, retirez tout le matériau d'emballage avant d'utiliser le gril.
- Avant la première utilisation, nettoyez à fond le gril entier à l'eau chaude savonneuse et ce, pour éliminer les solvants, l'huile et la graisse résiduels utilisés dans le processus de fabrication. Les grilles doivent également être nettoyées à fond de la même manière.

Fonctionnement

- N'utilisez pas le gril à des fins autres que celle prévue.
- Si un brûleur s'éteint, mettez les boutons de brûleurs en position OFF, ouvrez complètement le couvercle du gril et laissez l'air s'échapper. Ne tentez pas

DANGER

En cas d'odeur de gaz :

- Coupez l'arrivée de gaz à l'appareil.
- Éteignez toute flamme nue.
- Ouvrez le couvercle.
- Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement la compagnie du gaz ou les pompiers.

d'utiliser le gril avant que le gaz ait eu le temps de se dissiper.

- N'utilisez jamais le gril si la lèchefrite n'est pas correctement installée. La lèchefrite doit être complètement poussée vers la plaque située juste en dessous du gril. Une lèchefrite mal installée peut provoquer un incendie ou une explosion.
- Conservez tous les cordons électriques et le cordon du moteur de rôtissoire à l'écart des zones chauffées du gril.
- N'utilisez jamais le gril ou le brûleur latéral dans des conditions venteuses. Un coupe-vent est requis dans une zone constamment venteuse. Respectez toujours les dégagements spécifiés figurant dans ce manuel.
- Ne recouvrez jamais le gril ou les brûleurs latéraux de papier aluminium.
- N'installez pas le gril et ne l'utilisez pas si les orifices de ventilation transversale sont bloqués. L'air frais doit pouvoir passer par les évents installés pour protéger contre l'accumulation de gaz résiduel. Ne pas prévoir une ventilation adéquate risque de provoquer un incendie ou une explosion.
- Lors de la manipulation de la conduite de gaz et des connecteurs, ne les laissez pas entrer en contact avec les surfaces en métal du gril ou de l'habillage. Ne faites pas tomber les connecteurs.
- N'utilisez pas de combustible tel que des briquettes de charbon dans les grils au gaz.
- Les sources de gaz vers le gril et les brûleurs latéraux doivent être contrôlées. Ne faites pas fonctionner le gril ou les brûleurs latéraux si les détendeurs ont été retirés et ce, pour éviter de provoquer un incendie ou une explosion.
- Ne laissez jamais le gril et les brûleurs latéraux sans supervision lorsqu'ils sont utilisés. Lors de l'utilisation de casseroles, les ébullitions provoqueront de la fumée et les ébullitions grasses risquent de s'enflammer.
- Utilisez toujours des plats de taille appropriée. Sélectionnez des ustensiles avec des fonds plats suffisamment larges pour couvrir le brûleur. L'emploi d'ustensiles trop petits expose leurs côtés au contact direct d'une portion de la flamme. Ce qui peut brûler les ustensiles et entraver le nettoyage. Des flammes excessives sur de grandes casseroles en acier inoxydable peuvent entraîner une décoloration permanente. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, il est recommandé d'utiliser des casseroles et ustensiles en aluminium de qualité commerciale.
- Placez toujours les manches des ustensiles de manière à ce qu'ils ne s'étendent pas sur les surfaces de travail ou de cuisson adjacentes. Ceci réduit le risque de brûlures, l'inflammation des matériaux inflammables et le déversement dû au contact accidentel avec les ustensiles.
- N'utilisez pas d'eau sur les incendies de graisse. Ne saisissez jamais une casserole enflammée. Éteignez l'appareil et recouvrez la casserole enflammée d'un couvercle ajusté, d'une plaque à biscuits ou d'une plaque plate. Étouffez la graisse flambante hors de la casserole à l'aide de bicarbonate de soude ou d'un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- Ne laissez jamais les vêtements, maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ou s'approcher des grilles, brûleurs ou surfaces chaudes avant qu'ils ne soient complètement refroidis. Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants pendant l'utilisation du gril. Le tissu risque de s'enflammer et d'entraîner des blessures corporelles.
- Lors de l'utilisation du gril, ne touchez pas la plaque de gril, la grille des brûleurs ou les abords immédiats, car ces surfaces deviennent extrêmement chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Utilisez uniquement des maniques sèches et n'utilisez pas de torchon ou tout autre chiffon épais à la place des maniques. Des maniques humides utilisées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures.
- Ne faites jamais chauffer de conteneur d'aliments en métal ou en verre non ouvert sur le gril. La pression risque de monter et de faire exploser le conteneur, en provoquant éventuellement des blessures corporelles graves ou en endommageant le gril.
- Ne mettez pas le bras au-dessus du gril ou de toute autre surface quand ils sont chauds ou en marche.

Entretien et réparation

- Les araignées et autres insectes peuvent faire leur nid dans les brûleurs du gril et bloquer le gaz et le flux d'air vers les orifices des brûleurs. Ceci crée une situation dangereuse susceptible de provoquer un incendie derrière le panneau des valves. Inspectez et nettoyez régulièrement les brûleurs et suivez les consignes figurant dans la section Nettoyage et Entretien de ce manuel.
- Sauf recommandation spécifique indiquée dans ce manuel, ne réparez ou ne remplacez jamais aucune pièce du gril. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié. Toute réparation effectuée par un technicien d'un distributeur non agréé Cal Flame annulera la garantie.

Remisage

- Lorsque le gril au gaz n'est pas utilisé, fermez le robinet d'alimentation en gaz.
- Il est possible de remiser un gril à l'intérieur à condition de déconnecter l'alimentation en gaz.

Précautions relatives aux enfants

- Ne laissez jamais un enfant sans supervision dans la zone d'utilisation du gril. Une supervision étroite des enfants est requise lors de l'utilisation de tout appareil à leur proximité.
- N'entreposez pas d'articles qui pourraient intéresser des enfants autour et en dessous du gril.
- Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou monter sur une partie quelconque du gril.

Installation / Montage

La plupart des villes et des pays exigent des permis pour la construction et l'installation de circuits électriques à l'extérieur. De plus, certaines collectivités ont adopté des règlements exigeant l'installation de barrières résidentielles, notamment des clôtures et/ou des portes à fermeture automatique sur la propriété, pour empêcher les enfants de moins de 5 ans d'accéder à la propriété sans surveillance. Le détaillant pourra vous indiquer de quel permis vous aurez besoin et comment l'obtenir avant la livraison du matériel.

Nous recommandons de faire effectuer l'installation, le réglage et les réparations du nouveau gril par des installateurs et des techniciens de service qualifiés et ce, afin de garantir un bon fonctionnement et de prévenir les accidents.

Tenez compte de l'accès aux conduites de gaz et à la source d'alimentation avant de décider de l'emplacement du gril Cal Flame™. Il est recommandé de choisir l'emplacement ayant le tronçon de conduite de gaz le plus court. Une source d'alimentation RCD spécifique et mise à la terre de 220 V 15 A est requise pour utiliser les appareils.

En établissant un emplacement adéquat, tenez compte de facteurs tels que l'exposition au vent, la proximité aux voies de circulation et les fenêtres s'ouvrant en direction de la maison.

Placez les grils de barbecue uniquement dans des zones bien ventilées et uniquement sur des fondations solides et plates (par ex., terrasse ou dalle de ciment).

IMPORTANT : Les grils Cal Flame™ sont fabriqués pour fonctionner avec du gaz propane liquide (LP) et ne peuvent pas être convertis. Pour vérifier le combustible de fonctionnement du gril, vérifiez l'étiquette du numéro de série à l'arrière du châssis en regardant le gril depuis l'avant. LP est marqué sur la languette de fonctionnement, indiquant le combustible de fonctionnement approprié. Toute tentative de conversion des grils Cal Flame™ d'un combustible à un autre risque de provoquer des blessures graves et annulera la garantie.

Consultez toujours la plaque nominale pour vous assurer que l'alimentation de gaz à laquelle est raccordé le gril est bien celle prévue pour le gril.

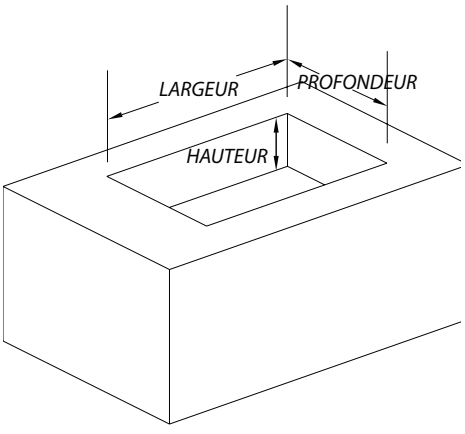
Dimensions des découpes de l'élément

Le gril Cal Flame™ est conçu pour une installation facile dans une enceinte non combustible. La terrasse ou le comptoir d'appui doivent être plats et à niveau. Lors de la détermination de l'emplacement définitif du gril, une ventilation transversale adéquate doit être présente pour empêcher le gaz d'être piégé en cas de fuite.

Les schémas de droite indiquent les dimensions de découpes de l'habillage pour les grils au gaz et le brûleur latéral.

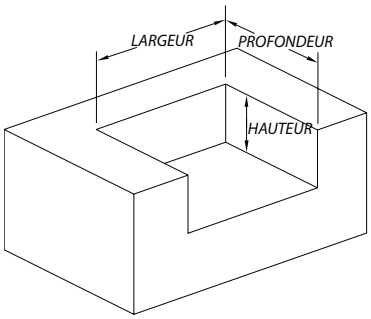
Numéro de modèle	Description	Largeur	Profondeur	Hauteur
872CPU	Gril 2 brûleurs	59,1 cm	59,1 cm	23,5 cm
873CPU	Gril 3 brûleurs	59,1 cm	59,1 cm	23,5 cm
874CPU	Gril 4 brûleurs	78,1 cm	56,5 cm	23,5 cm
875CPU	Gril 5 brûleurs	97,2 cm	56,5 cm	23,5 cm
898PU	Brûleur latéral simple de luxe	30,8 cm	55,2 cm	18,4 cm
899PU	Brûleur latéral double de luxe	31,5 cm	55,3 cm	18,4 cm

Découpes pour barbecues, brûleurs latéraux et accessoires encastrés



Numéro de modèle	Description	Largeur	Profondeur	Hauteur
852PU	Drop In Standard Side Burner	29,2 cm	45,1 cm	7,0 cm
953PU	Standard Side by Side Burner	61,6 cm	50,2 cm	10,8 cm
954PU	Deluxe Side by Side Burner	64,1 cm	33,7cm	18,4 cm

Découpes pour accessoires à encastrer



Procédure de test de fuites

Effectuez un test de fuites au moins une fois par an, que l'alimentation en gaz soit déconnectée ou non. En outre, effectuez également un test de fuites lorsque l'alimentation en gaz est connectée au détendeur ou lorsqu'une partie du système de gaz est déconnectée ou remplacée.

Par mesure de sécurité, n'oubliez pas de toujours tester les fuites du gril à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Ne fumez jamais et ne permettez pas de sources de combustion dans l'endroit où vous effectuez un test d'étanchéité. N'utilisez pas de flamme (une allumette allumée) pour tester les fuites éventuelles. Utilisez une solution d'eau savonneuse.

1. Préparez une solution de test d'étanchéité d'eau savonneuse en mélangeant un volume de détergent liquide pour un volume d'eau dans un vaporisateur.
2. Assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position OFF.
3. Allumez le gaz. Faites tourner le robinet d'alimentation en gaz d'un tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir.
4. Appliquez la solution de test d'étanchéité en la vaporisant sur les joints du système de distribution de gaz. Des bulles qui gonflent dans la solution savonneuse indiquent la présence d'une fuite.
5. Arrêtez une fuite en resserrant le joint trop lâche ou en remplaçant la pièce défectueuse par une pièce de rechange recommandée par le fabricant.
6. Remettez tous les boutons de commande en position OFF.

Si la fuite ne peut être arrêtée :

1. Remettez tous les boutons de commande en position OFF.
2. Coupez l'alimentation en gaz du gril et relâchez la pression dans le tuyau et la rampe de brûleurs en enfonçant et en tournant l'une des valves de commande d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
3. Contactez un technicien de service d'appareils au gaz agréé.

N'utilisez pas l'appareil avant d'avoir rectifié la fuite.

Propane liquide

Exigences du réservoir

Pour une installation LP aplombée, utilisez un détendeur convertible et réglez-le pour le propane.

La pression de conduite maximum pour le propane aplombé est de 14" WC (3,5 kPa). La pression de conduite minimum pour le propane est de 11" WC.

Le gril doit être utilisé avec le détendeur de gaz. Le détendeur contrôlera et maintiendra une pression de gaz uniforme dans le collecteur. Les orifices des brûleurs ont été dimensionnés pour la pression de gaz délivrée par le détendeur.

AVERTISSEMENT : Tenter de faire fonctionner le gril sans détendeur pourrait provoquer une explosion, voire la mort.

Spécifications de bouteille

Toute bouteille de propane utilisée avec ce gril doit être :

- fabriquée et marquée conformément aux Spécifications pour bouteilles de propane de l'U.S. Department of Transportation ou à la norme nationale du Canada, CAN/CSA-B339, Bouteilles et tubes pour le transport des marchandises dangereuses ; et Commission, le cas échéant.
- de 30,5 cm de diamètre et de 46 cm de hauteur environ.

La capacité de combustible maximum est de 9,072 kg de propane, soit 18,9 l. La bouteille pleine doit peser approximativement 17 kg (9,8 kg capacité d'eau nominale). Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 % de sa capacité.

Placez le bouchon protecteur sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Installez uniquement le type de bouchon protecteur sur le robinet qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchons risquent de provoquer une fuite du propane.

Branchement du propane

Une enceinte pour bouteille de propane devra être ventilée par des ouvertures au niveau du robinet de bouteille et au sol. L'efficacité des ouvertures aux fins de ventilation sera établie avec la bouteille de propane en place. Ceci sera effectué de l'une des manières suivantes :

1. un côté de l'enceinte sera complètement ouvert.
2. les enceintes ayant quatre côtés, avec un haut et un bas :
   a. Au moins deux ouvertures de ventilation au niveau du robinet de bouteille seront prévues dans la paroi latérale, de même taille, espacées à 180º (3,14 rad) et dégagées. Chaque ouverture aura une surface libre totale d'au moins 7,1 cm²/kg de capacité de combustible stocké et au moins une superficie libre totale de 64,5 cm².
   b. Les ouvertures de ventilation seront prévues au niveau du sol et auront une surface libre totale d'au moins 7,1 cm²/kg de capacité de combustible stocké et au moins une superficie libre totale de 64,5 cm². Si les ouvertures de ventilation au sol se trouvent dans une paroi latérale, il devra y avoir au moins deux ouvertures. Le bas des ouvertures sera au niveau du sol et le chant supérieur se trouvera à 127 mm maximum du sol. Les ouvertures seront de la même taille, espacées à 180º (3,14 rad) et dégagées.
   c. Toutes les ouvertures auront des dimensions minimum permettant l'entrée d'une tige de 3,2 mm de diamètre.

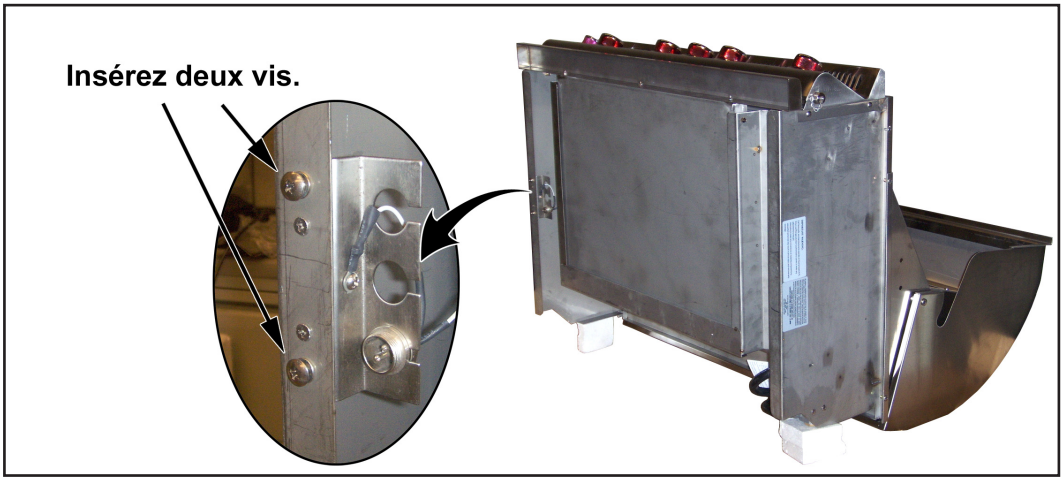
Transport et stockage du propane

Ne transportez qu'une seule bouteille à la fois. Assurez-vous que la bouteille est maintenue en position verticale avec le robinet de commande fermé et le bouchon protecteur en place. Entreposez les bouteilles à l'extérieur et hors de la portée des enfants. N'entreposez pas de bouteilles dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit clos.

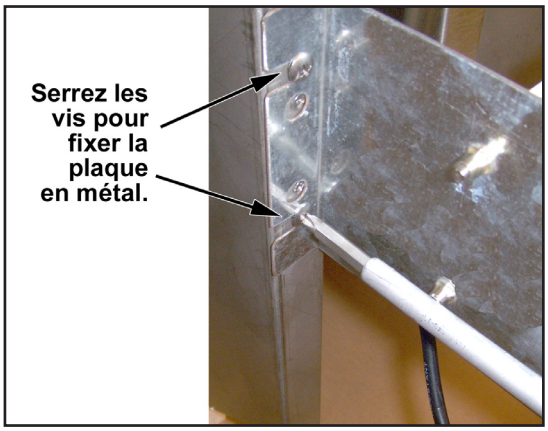
Installation du transformateur

Tous les grils munis de composants électriques tels que des lampes ou un ventilateur de convexion nécessitent d'installer et de brancher le transformateur avant de pouvoir les utiliser. Ceci doit être effectué avant d'insérer le gril dans l'îlot du barbecue. Lorsque le transformateur est relié au châssis du gril, faites preuve de prudence en plaçant le gril dans la découpe de l'îlot pour éviter de cogner le transformateur.

1. Retirez le transformateur et les vis à métaux du sac en plastique.
2. Placez le gril sur une surface solide et inclinez-le vers l'arrière pour exposer le dessous du gril.
3. À l'aide des vis à métaux, fixez le transformateur sur la gauche du gril, près de la connexion électrique interne. Fixez la plaque en métal sur la surface extérieure du gril comme indiqué sur la figure ci-dessous.



4. Une fois les vis et écrous bien serrés, branchez la fiche du transformateur dans le gril. Vissez le dispositif de retenue en acier inoxydable.



Installation des grils dans les îlots barbecue

Vous aurez besoin de l'aide d'une deuxième personne pour éviter d'endommager le gril, le transformateur ou l'îlot barbecue.

Avant d'installer un gril ou un brûleur latéral dans un îlot ou une découpe, assurez-vous que l'ouverture n'est pas plus grande que le cadre externe du gril. Le gril doit reposer sur le rebord du cadre. Pour les accessoires encastrables, une ventilation transversale doit être conçue pour assurer que le gril ou le brûleur latéral encastrable ne surchauffe pas.

Veillez tout particulièrement à l'emplacement des conduites de gaz. Celles-ci doivent être acheminées à l'écart des sources de chaleur et doivent avoir le moins de courbes possible.

Vérifiez que les connexions de conduites de gaz sont accessibles une fois le gril installé.

- Si les connexions de conduites de gaz ne sont pas facilement accessibles une fois le gril installé, soutenez le gril au-dessus du niveau de comptoir et fixez les conduites de gaz au gril. Une fois les connexions de gaz effectuées, introduisez le gril dans la découpe.
- Si les connexions de conduites de gaz sont accessibles une fois le gril installé, introduisez le gril dans la découpe et fixez ensuite les conduites de gaz.

Faites très attention de ne pas tordre les conduites de gaz en abaissant le gril ou le brûleur latéral dans la découpe.

Tenez vos doigts à l'écart de l'endroit où le gril sera soutenu sur le comptoir et ce, pour éviter de les coincer et de subir des blessures graves.

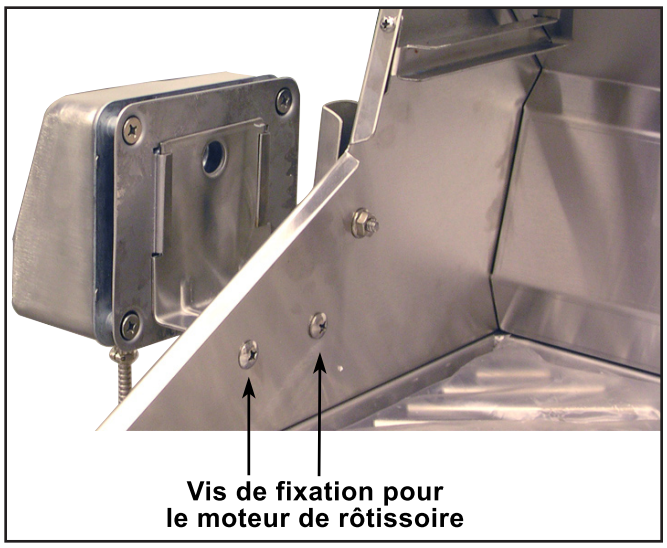
Vérifiez que le gril est à niveau et soutenu sur tout le chant extérieur. Si le gril n'est pas à niveau ou s'il est instable, utilisez des cales non combustibles sous le rebord extérieur pour le stabiliser.

Effectuez la procédure de test de fuites comme indiqué préalablement dans ce manuel.

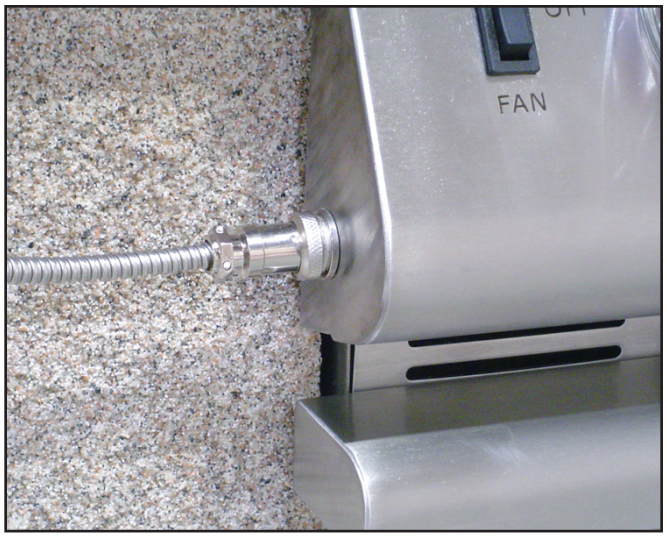
Installation de la rôtissoire

Fixez les deux supports sur les côtés du gril, un de chaque côté, à l'aide de deux vis comme indiqué ci-dessous.

Glissez le moteur de rôtissoire sur l'un des supports comme indiqué ci-dessous. Le moteur de rôtissoire fonctionnera sur l'un ou l'autre côté du gril.



Retirez le capuchon en métal protégeant la prise alimentant le moteur de rôtissoire. Branchez le cordon du moteur et vissez l'écrou de retenue pour maintenir la fiche en place.



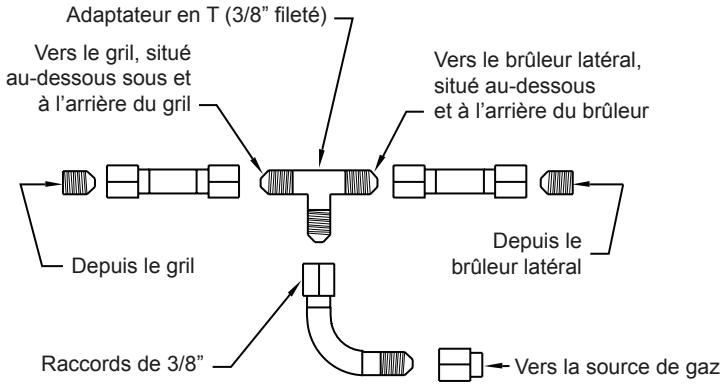
Installation des brûleurs latéraux

1. Assemblez un mamelon de tube 3/8” au raccord en T 3/8” à l’aide de ruban Teflon ou de produit d’étanchéité pour tubes. Utilisez uniquement un produit d’étanchéité approuvé pour l’utilisation avec du propane.
2. Installez l’ensemble de raccord en T sur le tuyau d’admission du gril. Serrez l’ensemble et alignez l’ouverture de branchement du T sur le trou de l’élément.
3. Connectez le tuyau flexible (extrémité mâle) au raccord en T.
4. Installez et fixez le brûleur latéral dans l’îlot en le posant simplement en place.
5. Connectez l’extrémité femelle du tuyau flexible sur le tuyau d’admission du brûleur latéral.
6. Connectez l’alimentation en gaz au gril.
7. Vérifiez la présence éventuelle de fuites de gaz à l’aide d’une solution d’eau savonneuse.

Articles inclus avec le barbecue

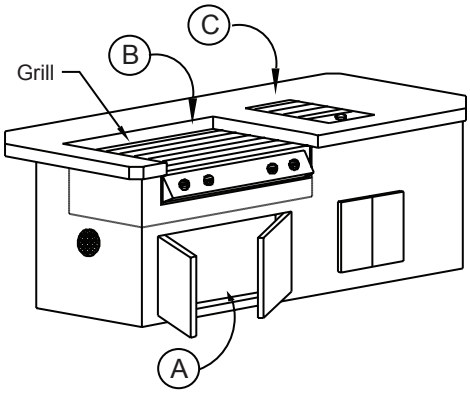
1) Un adaptateur en T 3/8”
2) Deux raccords de tuyaux 3/8”

Le détendeur N'EST PAS inclus avec le barbecue.


Adaptateur en T (3/8” fileté)
Vers le gril, situé au-dessous sous et à l’arrière du gril
Vers le brûleur latéral, situé au-dessous et à l’arrière du brûleur
Depuis le gril
Depuis le brûleur latéral
Raccords de 3/8”
Vers la source de gaz

Remarque : Il faudra utiliser un produit d'étanchéité pour gaz sur les connecteurs de gaz non évasés.

(A) Ouvrez la porte du barbecue. Installez le tuyau flexible avec le détendeur à la source de gaz, puis connectez l'autre extrémité à l'adaptateur en T. Veillez à utiliser un ruban hermétique pour gaz lors de l'installation de l'adaptateur pour assurer une étanchéité appropriée.



(B) Prenez l'autre extrémité de l'adaptateur en T comportant le tuyau flexible et connectez-la à l’extrémité du raccord mâle situé au-dessous et à l'arrière du gril. (Utilisez un ruban hermétique pour gaz sur toutes les connexions.)

(C) Connectez la dernière conduite ouverte au brûleur latéral. (Utilisez un ruban hermétique pour gaz sur toutes les connexions.)

Fonctionnement du barbecue

Lisez toutes les instructions avant de faire fonctionner le gril.

Les grils Cal Flame sont conçus pour être utilisés en extérieur UNIQUEMENT.

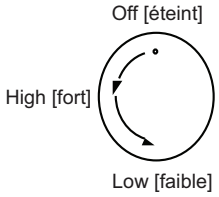
Il est recommandé de laver le gril entier à l'eau et au savon avant de l'allumer pour la première fois. Des huiles étant utilisées durant le processus de fabrication, de l'huile résiduelle risque de se trouver sur les pièces en acier inoxydable du gril. Le lavage réduira la possibilité de décoloration. Il est recommandé également de garder le gril couvert quand il n'est pas utilisé et ce, pour minimiser la quantité de poussière et de saleté s'accumulant sur le gril et prolonger la durée de vie du gril.

N'oubliez pas d'utiliser le gril Cal Flame avec prudence en respectant ces rappels :

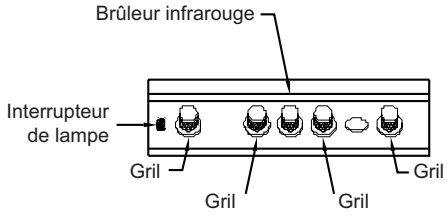
- Il est dangereux d'utiliser les grils et les brûleurs latéraux de barbecue d'une manière autre que celle pour laquelle ils sont prévus.
- N'utilisez pas de charbon sur un gril ou un brûleur latéral au gaz ou un gril électrique.
- Ne faites pas chauffer de conteneurs hermétiques tels que des boîtes ou des bocaux sur les grils ou brûleurs latéraux et ce, pour éviter une explosion susceptible de provoquer des blessures, voire la mort. Tout conteneur hermétique, tel qu'une cocotte minute, doit avoir une soupape de surpression en bon état de fonctionnement pour minimiser les risques d'explosion.
- Ne mettez jamais de matériau combustible tel que papier, chiffon ou liquides inflammables sur le gril, à quelque moment que ce soit. N'utilisez pas le gril, les tablettes latérales, les éléments ou toute autre partie autour du gril pour entreposer des matériaux inflammables.
- Ne faites jamais fonctionner en même temps les brûleurs principaux et les brûleurs arrière à convexion infrarouges et ce, pour éviter des températures de gril excessives. Ne laissez jamais les températures de gril excéder 260 ºC .

Commandes du gril

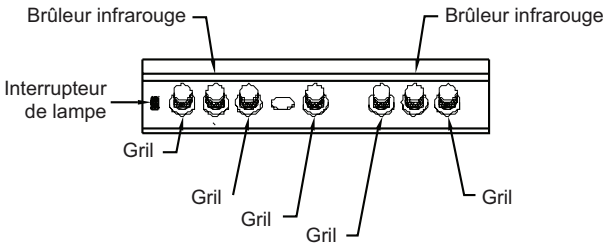
Les commandes illustrées à droite sont celles des grils encastrables Cal Flame™. Familiarisez-vous avec ces commandes avant d'utiliser le barbecue Cal Flame™.



Fonctionnement des boutons du gril



BBQ874CU - Gril 4 brûleurs



BBQ875CU - Gril 5 brûleurs

Avertissement

NE COUVREZ JAMAIS toute la surface de cuisson ou de gril avec des plaques ou des casseroles. Une surchauffe se produira et les brûleurs ne fonctionneront pas correctement lorsque la chaleur de combustion est piégée sous la surface de cuisson.

ATTENTION : NE vaporisez JAMAIS d'eau sur une unité à gaz chaude et ce, pour ne pas endommager les composants en porcelaine ou en fonte.

Allumage du gril

Chaque fois que vous allumez le gril, vérifiez ce qui suit :

- Inspectez le tuyau avant d'utiliser le gril. En cas d'abrasion ou d'usure excessive, ou si le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser le gril. Contactez le distributeur Cal Flame pour obtenir un tuyau de rechange.
- Assurez-vous que la zone autour du barbecue n'a aucune substance inflammable telle que de l'essence, des débris, du bois, etc.
- Assurez-vous qu'il n'y a aucune obstruction d'écoulement d'air à travers l'espace de ventilation situé sous la face de l'unité.
- Assurez-vous que les flammes des brûleurs brûlent uniformément le long des deux côtés de chaque brûleur avec une flamme régulière (essentiellement bleue avec la pointe jaune). Si les flammes des brûleurs ne sont pas normales, vérifiez l'orifice et le brûleur pour la présence éventuelle d'insectes ou de nids d'insectes.
- Assurez-vous que le robinet de gaz en ligne est toujours fermé [OFF] lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- Ne faites pas fonctionner le brûleur latéral avec son couvercle fermé ou le brûleur arrière avec son couvercle installé.

Allumage électronique du gril et des brûleurs infrarouges

1. Ouvrez le couvercle.
2. Tenez votre visage aussi loin que possible des brûleurs.
3. Faites tourner rapidement le bouton du brûleur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre au-delà de la position d'allumage HIGH. Vous entendrez un fort déclic lorsque l'allumeur électronique produira une étincelle.
4. Écoutez le son du gaz qui s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas du premier coup, recommencez immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de trois essais, tournez les boutons de commande en position OFF. Attendez cinq minutes pour que le gaz se dissipe avant de tenter de le rallumer.
6. Répétez cette procédure ou essayez de l'allumer à la main, comme indiqué ci-dessous.
7. Après avoir allumé un brûleur, recommencez le processus pour les autres brûleurs que vous souhaitez allumer.
8. Pour éteindre les brûleurs, faites tourner le bouton et mettez-le en position OFF. Il est normal d'entendre un craquement lorsque les brûleurs s'éteignent.

Allumage manuel du gril et des brûleurs infrarouges

AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'allumettes standard ou de briquet pour procéder à l'allumage à l'allumette. De blessures graves peuvent se produire et les briquets peuvent exploser.

1. Ouvrez le couvercle.
2. Si vous venez d'essayer d'allumer le brûleur, patientez cinq minutes pour que tout le gaz accumulé se dissipe.
3. Sortez la lèchefrite du gril en la faisant glisser.
4. Tenez votre visage aussi loin que possible des brûleurs.
5. Allumez et insérez une longue allumette, en la tenant près des têtes de brûleurs.
6. Enfoncez et tournez le bouton de commande juste au-delà de la position LIGHT sur HIGH.
7. Écoutez le son du gaz qui s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de cinq secondes, tournez les boutons de commande en position OFF. Attendez cinq minutes pour que le gaz se dissipe avant de tenter de le rallumer.
8. Si le brûleur ne s'allume pas au bout de plusieurs essais, consultez le Guide de dépannage au dos de ce manuel.

Fonctionnement de base du gril

Avant d'allumer, vérifiez que toutes les commandes des brûleurs sont sur OFF. Ne tentez pas d'allumer les brûleurs en cas d'odeur de gaz. Vérifiez la connexion avec une solution d'eau savonneuse après avoir attaché le tuyau. Assurez-vous qu'il y a du gaz dans le réservoir et qu'il est bien à la verticale.

1. Assurez-vous que la lèchefrite est bien en place.
2. Allumez les brûleurs du gril en suivant les instructions de la page précédente.
3. Tournez le bouton de commande sur HIGH et préchauffez le gril pendant 15 minutes. Fermez le couvercle du dessus pendant la période de préchauffage de l'appareil.
4. Placez les aliments sur le gril et faites cuire à la cuisson désirée. Ajustez le réglage de chauffage le cas échéant. Le bouton de commande peut être mis sur n'importe quelle position entre HIGH et LOW.
5. Laissez le gril refroidir et nettoyez la lèchefrite après chaque utilisation.

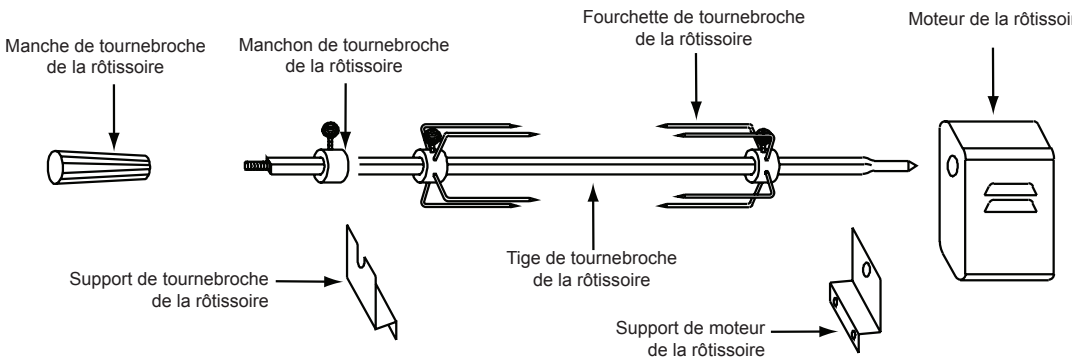
Ne laissez pas le gril sans supervision pendant la cuisson.

Cuisiner avec la rôtissoire

Le brûleur de la rôtissoire est de type infrarouge, ce qui procure une chaleur rayonnante intense de grillage. Il est conçu pour faire cuire les aliments depuis l'arrière à la chaleur infrarouge. L'emplacement du brûleur permet de placer un plat collecteur (NON compris) sous les aliments pour recueillir les jus et les graisses utilisés pour arroser.

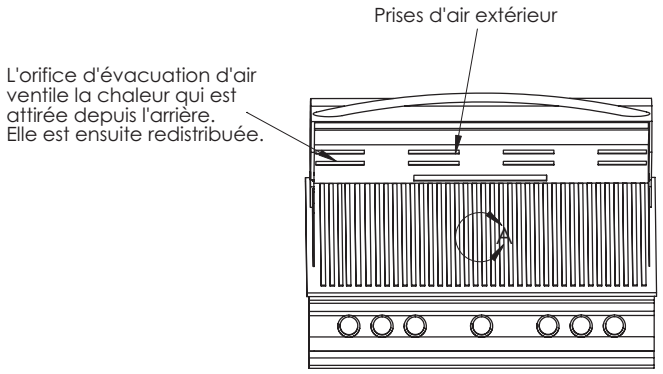
La rôtissoire ne nécessite pas de prise supplémentaire, étant donné qu'elle est alimentée par une entrée de 12 volts située sur le côté du gril connectée avec un câble d'alimentation gainé en acier inoxydable.

1. Pour charger la tige de rôtissoire, tenez fermement le manche tout en glissant l'un des ensembles de fourchette (les dents en direction opposée du manche) sur la tige. Poussez la tige dans le centre des aliments, puis glissez l'autre fourchette (les dents vers les aliments) sur la tige. Centrez la viande sur la tige et poussez les ensembles de fourchettes fermement ensemble. Serrez les vis à oreilles. Pour sécuriser toute portion détachée de la viande, utilisez de la ficelle de boucher (n'utilisez jamais de ficelle en nylon ou en plastique). Placez un plat collecteur sous les aliments pour recueillir les graisses.
2. Pour utiliser la rôtissoire, montez d'abord le moteur sur la gauche du gril. Placez fermement sur le support d'appui.
3. La tige du système de rôtissoire est assemblée dans le moteur en plaçant l'extrémité en pointe dans le moteur et en reposant l'extrémité filetée sur le support sur le côté du gril. Une fois la tige poussée aussi loin que possible dans le moteur, l'extrémité rainurée de la tige doit reposer sur le support latéral droit.
4. Si besoin est, pour compenser des charges non équilibrées, faites glisser le contrepoids sur la tige. Le contrepoids desserré, laissez la tige chargée tourner et s'arrêter. Tournez ensuite le contrepoids au-dessus de la tige en position verticale et serrez la vis à oreilles. Il est possible de faire glisser le contrepoids plus loin ou plus près de la tige de rôtissoire, selon les besoins, pour un fonctionnement équilibré. Une fois allumé, le brûleur de rôtissoire atteindra la température de cuisson en environ une minute. La lueur orange/rouge s'équilibrera au bout de cinq minutes environ.

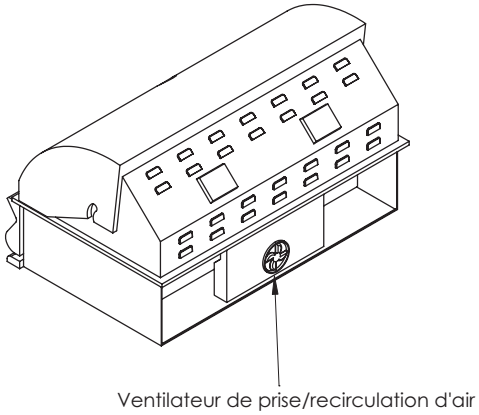

Manche de tournebroche de la rôtissoire
Manchon de tournebroche de la rôtissoire
Fourchette de tournebroche de la rôtissoire
Moteur de la rôtissoi
Support de tournebroche de la rôtissoire
Tige de tournebroche de la rôtissoire
Support de moteur de la rôtissoire

Cuisiner avec un gril à convexion

Un gril à convexion est muni d'un ventilateur interne qui fait circuler l'air chauffé uniformément dans toute la zone de gril lorsque le couvercle est fermé. Cuisiner ainsi permet de répartir la chaleur plus efficacement, sans avoir à s'inquiéter des « points chauds » du gril où les aliments ont tendance à brûler. L'interrupteur du ventilateur se trouve sur l'extrême gauche du panneau avant du gril.


Prises d'air extérieur
L'orifice d'évacuation d'air ventile la chaleur qui est attirée depuis l'arrière. Elle est ensuite redistribuée.

Vue frontale du gril



Interrupteur de lampe et de ventilateur

L'interrupteur ON / OFF contrôlant la lampe halogène se trouve sur le panneau de commande situé sur le côté gauche avant inférieur.

Certains modèles de gril Cal Flame sont munis d'une ou de deux lampes halogènes.

Le gril doit être branché dans une prise de terre permanente de 220 V c.a. avec un disjoncteur spécifique RCD de 15 A. NE coupez PAS et NE retirez PAS le contact de mise à la terre et ce, pour éviter un incendie, un choc électrique ou toute autre blessure corporelle. Cette source électrique alimente les lampes.

Nettoyage et entretien

Pour garantir un entretien sûr et approprié, il est recommandé de suivre attentivement ces instructions.

Nettoyez périodiquement les parties internes du gril en fonction de la fréquence d'emploi et de la quantité d'aliments cuits. Le gril entier doit être nettoyé au moins une fois par an.

En outre, conservez la zone entourant le gril dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Ne bloquez pas le flux d'air de combustion et de ventilation.

DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE NETTOYER TOUTE PARTIE DU GRIL.

Brûleurs

Des araignées et de petits insectes s'installent ou font leur nid de temps à autre dans les tubes des brûleurs, bloquant ainsi l'écoulement du gaz. Ce qui provoque parfois un type d'incendie dans et autour des tubes de gaz, que l'on appelle « retour de flamme ». Pour diminuer le risque de retour de flamme, suivez cette procédure au moins une fois par mois ou lorsque le gril n'a pas été utilisé pendant un certain temps.

IMPORTANT : Avant de commencer cette procédure, fermez tous les boutons de commande de gaz (OFF), fermez l'alimentation en combustible et déconnectez la conduite de combustible.

1. Retirez les brûleurs du gril en soulevant soigneusement chaque brûleur dans la direction opposée de l'orifice de valve de gaz.
2. À l'aide d'une brosse métallique, nettoyez la surface externe de chaque brûleur pour éliminer les résidus d'aliments et la saleté. Nettoyez toutes les têtes colmatées à l'aide d'un fil de fer raide, par exemple un trombone ouvert.
3. Inspectez chaque brûleur pour tout dommage éventuel (fissures et trous). En cas de dommage, remplacez le brûleur et arrêtez d'utiliser le gril.
4. Après réinstallation, inspectez les orifices de valve de gaz et vérifiez leur propreté et leur état, ainsi que l'emplacement des allumeurs.

Lèchefrite

La lèchefrite pleine largeur recueille la graisse provenant de la surface principale du gril. Nettoyez la lèchefrite après chaque utilisation pour éviter toute possibilité d'incendie de graisse. Veillez à laisser la lèchefrite refroidir avant de la nettoyer. Il est possible de nettoyer la lèchefrite à l'aide d'une solution d'eau chaude savonneuse. Assurez-vous de bien la rincer à fond pour éviter la formation de taches.

Entretien de l'acier inoxydable

N'utilisez PAS de tampons de paille de fer, de racloirs, de produits durs abrasifs, de décapants, de produits de blanchiment ou de nettoyants durs sur le grill ; ne laissez pas de mélanges de sel et de vinaigre rester en contact pendant une durée prolongée. Ceci entraînera des rayures, des éraflures, de la rouille et des piqûres.

Il est recommandé de nettoyer les composants en acier inoxydable à l'aide d'un produit de nettoyage approuvé pour l'acier inoxydable et de nettoyer uniquement lorsque le gril est refroidi et dans une lumière indirecte. N'utilisez jamais de laine d'acier.

Recouvrir le gril

Lorsqu'il n'est pas utilisé et après avoir refroidi, recouvrez le gril de la housse en toile pleine longueur zippée sur le côté. (Consultez le distributeur Cal Flame local pour des informations détaillées.) La housse permet de protéger le gril des effets adverses climatiques et des polluants environnementaux. Ne mettez jamais de housse sur un grill chaud. Laissez le gril refroidir avant de le couvrir.

Entretien après utilisation

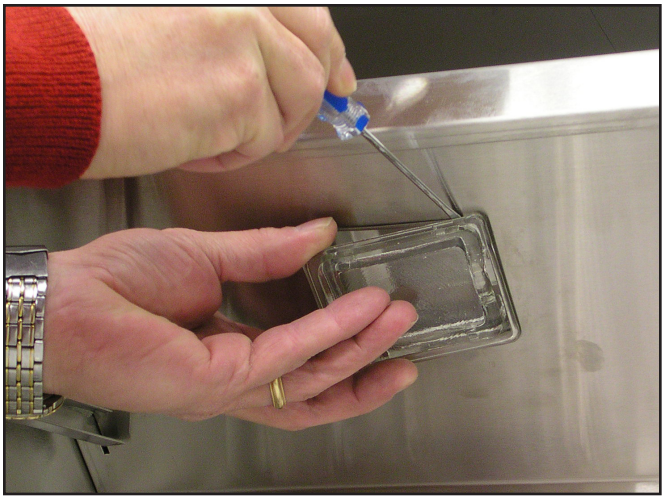
Le moyen le plus facile de nettoyer le gril est de le faire immédiatement après la fin de la cuisson et après avoir éteint la flamme.

- Frottez la plaque de gril à l'aide d'une brosse de barbecue à soies en laiton et à l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez le grill à l'aide d'un chiffon humide savonneux et rincez à l'eau propre tiède/chaude. Pour les dépôts plus tenaces, y compris les dépôts d'huile, de graisse et aqueux, utilisez un nettoyant crème tout usage et appliquez-le à l'aide d'un chiffon doux humide.
- Séchez à l'aide d'un torchon doux, sec et propre le cas échéant.

Remplacement des ampoules de lampes

AVERTISSEMENT : Ne tentez jamais de remplacer une ampoule lorsque le gril est en marche. De graves blessures en résulteront.

AVERTISSEMENT : Ne touchez jamais les ampoules halogènes avec les doigts nus. Utilisez un mouchoir en papier ou un petit morceau de papier pour manipuler les ampoules. Les huiles des mains endommageront les ampoules halogènes.



Dépose des lampes

1. Ouvrez le couvercle du gril et repérez les protège-lampes en verre à l'arrière du gril.
2. À l'aide d'un petit tournevis, forcez délicatement le protège-lampe du boîtier. Faites preuve d'extrême prudence en forçant le protège-lampe et ce, pour ne pas endommager le protège-lampe.
3. Dévissez les deux vis situées sur le côté de l'appareil d'éclairage en céramique blanche.
4. Sortez l'ampoule grillée de la douille.

Remplacement de la lampe

1. À l'aide d'un mouchoir en papier ou d'un petit morceau de papier, introduisez soigneusement une nouvelle ampoule dans la douille, en vous assurant que les deux fils de l'ampoule entrent uniformément dans la douille de lampe.
2. Serrez les deux vis sur l'appareil d'éclairage en céramique blanche.
3. Remettez soigneusement le protège-lampe en place en l'enclenchant.

Dépannage

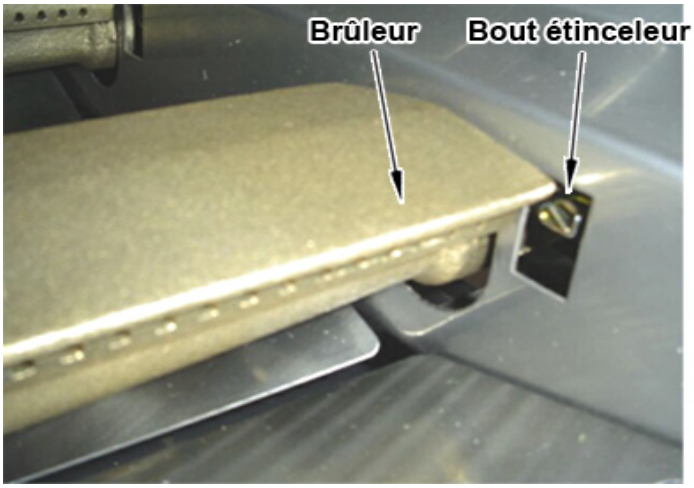
Problème :	**Odeur de gaz présente**
Solution :	Vérifiez la présence éventuelle de connexions desserrées dans la conduite de gaz. Effectuez la procédure de test de fuites comme indiqué dans ce manuel.

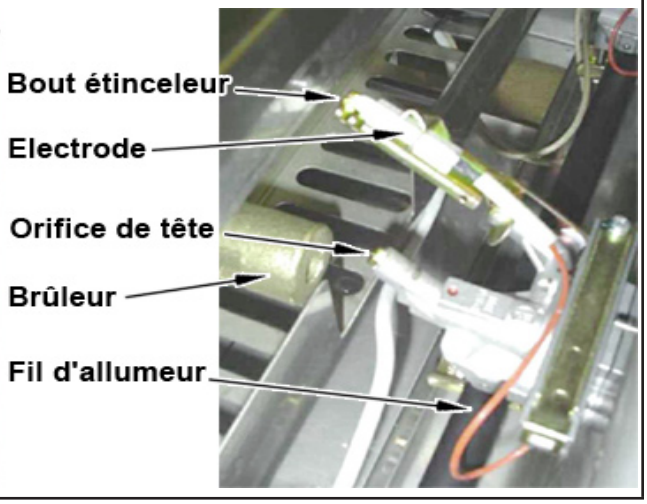
Problème :	**Le brûleur ne s'allume pas**
Solution :	Utilisez la procédure suivante avec la figure ci-dessous.

Vérifiez la position de la pointe de l'étinceleur. Il doit être dirigé vers l'avant du brûleur.

- Assurez-vous qu'il y a une étincelle bleue au bout de l'électrode au brûleur.
- Assurez-vous que le fil de l'allumeur est fermement connecté au dispositif d'allumage de têtes et à l'électrode.
- Assurez-vous que l'orifice de tête est exempt de débris, de poussière ou de graisse.
- Assurez-vous que l'orifice de tête est aligné à l'intérieur du trou avant du brûleur.
- S'il n'y a aucune étincelle, remplacez l'électrode ou le fil de l'allumeur.

Remarque : fermez le gaz à la source pendant les procédures de dépannage.





Problème :	**Le tube de brûleur est mal aligné sur l'orifice**
Solution :	Repositionnez le tube de brûleur de manière à ce qu'il repose correctement sur l'orifice.

Problème :	**Obstruction dans la conduite de gaz**
Solution :	Retirez la conduite de combustible du gril. (Ne fumez pas et n'effectuez aucun entretien à proximité d'une flamme nue.) Ouvrez le robinet de gaz pendant une seconde pour souffler tout débris. Fermez le robinet de gaz et reconnectez la conduite de combustible de manière sécurisée.

Problème :	**Flamme jaune**
Solution :	Lorsque tout le brûleur fonctionne, vérifiez la couleur de la flamme pour vous assurer qu'elle est principalement bleue. Il se peut que les pointes soient jaunes en raison des impuretés présentes dans le combustible. Une flamme dorée ou jaune peut provenir des sels d'assaisonnement, d'un film huileux ou de tout autre corps étranger sur le brûleur.

Problème :	**Orifice colmaté**
Solution :	Débouchez l'orifice comme suit : • Retirez les grilles de cuisson, le réducteur de flamme et le plat collecteur. • Retirez les brûleurs du fond du foyer en tirant la goupille fendue de dessous le tenon de brûleur à l'aide d'un tournevis standard ou d'une pince à bec effilé. • Soulevez soigneusement chaque brûleur en les écartant de l'orifice du gaz. • Retirez l'orifice de la soupape de commande. • Dégagez délicatement toute obstruction à l'aide d'un fil fin. • Remontez l'orifice, remontez les brûleurs sur les orifices et installez chaque tenon de brûleur dans le trou de position sur le rebord inférieur du foyer. • Remettez toutes les goupilles fendues en place. • Remettez les composants de cuisson et les plats collecteurs de graisse en place. Si une obstruction est suspectée dans la soupape de commande, contactez le distributeur local Cal Flame pour assistance.

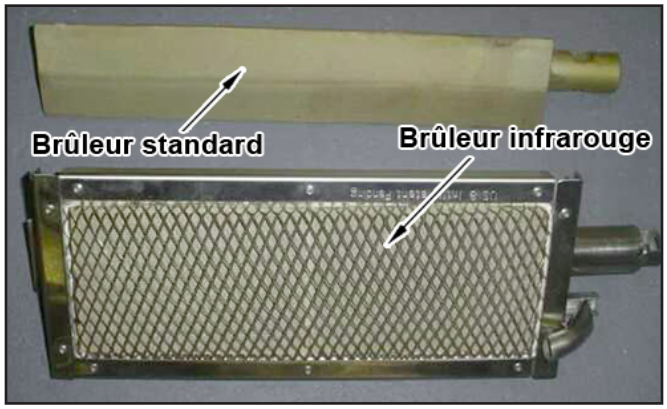
Problème :	**Mauvais alignement de l'allumeur sur le brûleur**
Solution :	• Vérifiez la position correcte du bout de l'électrode, qui doit être dirigé vers l'avant du brûleur et exempt de graisse pour permettre des étincelles adéquates. • Le fil d'allumage doit être fermement connecté au dispositif d'allumage des têtes et à l'électrode. Remplacez le fil d'allumage s'il est éraillé ou fissuré. • L'alimentation en gaz étant fermée et tous les boutons de commande étant en position OFF, inspectez individuellement les allumeurs de toutes les positions pour la présence éventuelle d'une étincelle à l'électrode. Enfoncez complètement chaque bouton et faites-le tourner d'un quart de tour environ vers la gauche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) jusqu'à obtention d'un fort déclic. Le déclencheur frappant le bloc d'amorçage doit produire une étincelle bleue au bout de l'électrode. Remettez le bouton de commande en position OFF avant d'inspecter l'allumeur suivant. • Lorsque le gril est encore chaud, patientez au moins cinq minutes avant de rallumer. (Ceci permet aux fumées de gaz de se dissiper.) Si toutes les inspections / corrections ont été effectuées et que le gril au gaz ne fonctionne toujours pas correctement, contactez le distributeur Cal Flame local.

Problème :	**Retour de flamme**
Solution :	Lorsqu'un incendie se produit dans et autour des tubes de brûleurs, fermez immédiatement le gaz à sa source et tournez le ou les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Attendez que le gril ait refroidi, puis nettoyez les tubes de brûleurs et les brûleurs comme décrit à la page # de ce manuel.

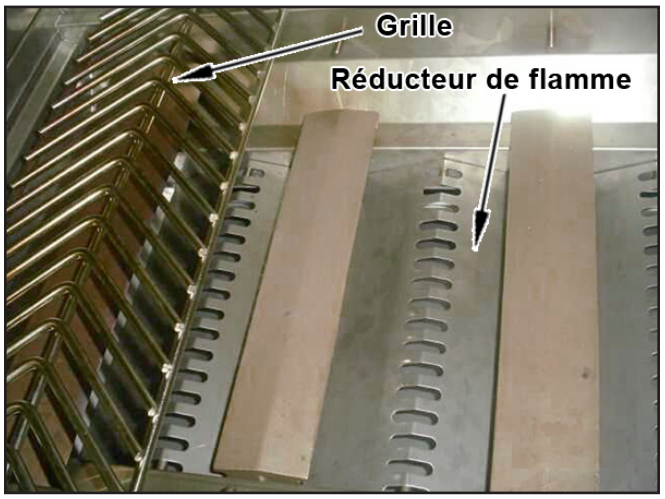
Couvercles de rechange

BBQ31BRC-07	COUVERCLE, GRIL, 4 BRÛLEURS
BBQ39GRC-07	COUVERCLE, GRIL, 5 BRÛLEURS
BBQ13DLXSB-07	COUVERCLE, BRÛLEUR LATÉRAL, DLX SIMPLE ET DOUBLE

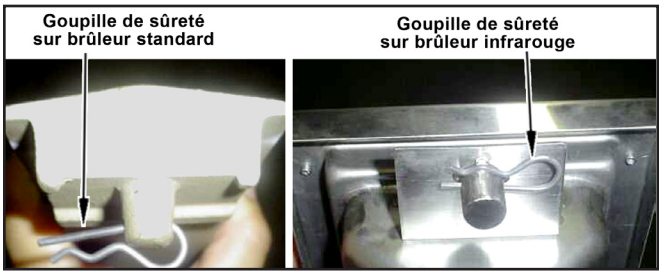
Dépose et remplacement des brûleurs infrarouges



1. Déconnectez ou fermez le raccord de conduite de gaz au gril. Attendez que les brûleurs aient refroidi.
2. Ouvrez le couvercle et retirez la grille et le réducteur de flamme du brûleur que vous souhaitez remplacer.
3. Par la porte d'accès sous le gril, trouvez le goujon rond et la goupille de sûreté qui verrouille le brûleur que vous souhaitez remplacer.



4. Retirez soigneusement la goupille de sûreté avec les doigts.



5. Soulevez le goujon hors du trou de verrouillage et faites soigneusement avancer le brûleur pour le sortir de la tête d'allumage et de la vanne d'alimentation en gaz.
6. Sortez le brûleur du gril et entreposez-le dans un endroit sûr et sec.
7. Installez le brûleur infrarouge. Alignez l'orifice d'admission du gaz sur le brûleur avec la tête d'alimentation du gaz sur le gril et le tube d'allumage avec l'allumage. Assurez-vous qu'ils sont parfaitement alignés. Faites glisser le goujon de l'autre extrémité dans le trou de verrouillage.
8. Ajustez le brûleur infrarouge. Assurez-vous que le brûleur est aligné et en position.
9. Installez la goupille de sûreté. Par la porte d'accès sous le gril, trouvez le goujon pour verrouiller le brûleur en place. Installez la goupille de sûreté. Assurez-vous que la goupille de sûreté est fixée correctement.
10. Répétez les étapes 2 à 9 pour remplacer les autres brûleurs.
11. Remettez la grille que vous venez d'enlever en place. (Le réducteur de flamme n'est pas nécessaire pour les brûleurs infrarouges.)
12. Reconnectez ou ouvrez la conduite de gaz.

Pour revenir aux brûleurs standard, il suffit de répéter la procédure ci-dessus dans l'ordre inverse.

Emplacement de la plaque de numéro de série

Le numéro de série du gril Cal Flame se trouve à l'arrière ; il est visible lorsque le couvercle est abaissé comme illustré à droite.

Spécifications du gril

Électricité : 220 V c.a. / 50 Hz

Catégorie d'appareil : I3+ (28-30/37)
Pression d'alimentation : 28-30/37 MBAR

Catégorie d'appareil 2 : I3 b/p (50)
Pression d'alimentation : 50 MBAR

872CU	Gril à convexion 2 brûleurs	8,78 kWH
873CU	Gril à convexion 3 brûleurs	16,4 kWH
874CU	Gril à convexion 4 brûleurs	21,9 kWH
875CU	Gril à convexion 5 brûleurs	28,4 kWh
852U	Brûleur latéral plat simple standard	4,4 kWH
898U	Brûleur latéral simple de luxe	4,4 kWH
899U	Brûleur latéral double de luxe	8,78 kWh
953U	Brûleur juxtaposé standard	8,78 kWH
954U	Brûleur juxtaposé double de luxe	8,78 kWH
CR2000U	Desserte deux brûleurs	8,78 kWH
CR3000U	Desserte trois brûleurs	16,4 kWH
CR4000U	Desserte quatre brûleurs	21,9 kWH
CR4000CU	Desserte convection quatre brûleurs	21,9 kWH

INFORMATIONS DE LIAISON

En cas de panne, contactez immédiatement votre revendeur agréé. Pour toute autre information ou assistance, veuillez contacter :

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766.

Téléphone: 1-909-623-8781
Fax: 1-909-629-3890

www.calspas.com

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Cal Flame®

2008 GEBRUIKERSHANDLEIDING

Barbecuegrills

Vervaardigd na 1 januari 2008

© 2008 Lloyds Material Supply, Inc.

CE

359BT818

www.calspas.com

Als gevolg van onze voortdurende verbeteringsprogramma's kunnen alle modellen, de werking daarvan en/of de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Deze handleiding is van toepassing op de volgende apparatuur:

872CPU	Convectiegrill met 2 branders
873CPU	Convectiegrill met 3 branders
874CPU	Convectiegrill met 4 branders
875CPU	Convectiegrill met 5 branders
852PU	Standaard enkele vlakke zijbrander
898PU	Luxe enkele zijbrander
899PU	Luxe dubbele zijbrander
953PU	Standaard zij-aan-zij brander
954PU	Luxe dubbele zij-aan-zij brander
CR2000U	Wagentje met twee branders
CR3000U	Wagentje met drie branders
CR4000U	Wagentje met vier branders
CR4000CU	Wagentje met vier convectiebranders

WAARSCHUWING

Als de informatie in deze handleiding niet nauwkeurig in acht wordt genomen, kan dit leiden tot brand of explosie met als gevolg schade aan eigendommen, persoonlijk letsel of overlijden.

Bewaar geen benzine of andere brandbare dampen en vloeistoffen in de nabijheid van dit of andere toestellen.

Dit toestel is UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.

Copyright 2008 Lloyds Material Supply, Inc. Alle rechten voorbehouden. Dupliceren zonder schriftelijke toestemming is ten strengste verboden.

Cal Spas™ en Cal Flame™ zijn gedeponeerde handelsmerken.

Als gevolg van onze voortdurende verbeteringsprogramma's kunnen alle modellen, de werking daarvan en/of de specificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Veiligheidsinstructies. 1

Installatie en montage 4

- Afmetingen van de in de omkasting uitgespaarde ruimte. 4
- Procedure voor lektests 5
- Vloeibaar propaangas 6
- Installeren van de transformator 7
- Installeren van grills in barbecue-eilanden 8
- Installeren van het draaispit 8
- Installeren van de zijbranders 9

Gebruik van de barbecue. 10

- Bedieningsknoppen van de grill. 10
- Aansteken van de grill. 11
- Gebruik van de grill 12
- Grillen met het draaispit 12
- Grillen met een convectiegrill. 13
- De schakelaar van de verlichting en de ventilator. 13

Reiniging en onderhoud 14

- Druippan 14
- Onderhoud van roestvrij staal 14
- Uw grill afdekken 14
- Onderhoud na gebruik 14
- Vervangen van lampen 15

Appendix 16

- Oplossen van problemen 16
- Reservekleppen 18
- Verwijderen en vervangen van infraroodbranders 18
- Plaats van de plaat met het serienummer 20
- Specificaties voor de grill 20

Bewaar deze gebruiksaanwijzing!

CONTACTGEGEVENS

Voor de klantendienst neemt u onmiddellijk contact op met de gemachtigde dealer. Als u verdere informatie en/of hulp nodig hebt, neemt u contact op met:

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766, Verenigde Staten

Telefoon: 1-909-623-8781
Fax: 1-909-629-3890

www.calspas.com

Veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING: Verkeerde installatie, aanpassing, wijziging of onderhoud kan leiden tot letsel of schade aan eigendommen. Lees de instructies voor installatie, gebruik en onderhoud grondig door voor u deze apparatuur installeert of er onderhoud aan verricht.

Plaatsing

- **Cal Flame™ grills zijn ontworpen om uitsluitend buitenshuis te worden gebruikt.**
- Plaats dit toestel nooit in een gesloten kamer, onder een afgesloten constructie of in een gesloten ruimte, zoals een garage, schuur of gang. Plaats het toestel niet in de buurt van bomen of struiken.
- Plaats deze grill niet onder of bij ramen of ventilatieopeningen die bij openen toegang geven tot uw woning.
- Cal Flame™ grills zijn niet bestemd voor installatie in of op recreatievoertuigen of boten.
- Zorg voor voldoende afstand zodat brandbaar materiaal boven het toestel, zoals een binnenplaatsoverdekking, niet oververhit kan raken.
- Het gebied rondom uw nieuwe grill dient schoon te worden gehouden en vrij van brandbare vloeistoffen en andere brandbare materialen, zoals zwabbers, dweilen of bezems, evenals oplosmiddelen, reinigingsmiddelen en benzine.
- Gebruik de grill, de grillomkasting of het gebied rondom de grill niet als opslagruimte voor brandbare of plastic voorwerpen. Bewaar geen LP (vloeibaar propaan)-cilinders in de nabijheid van dit of andere toestellen wanneer het toestel niet in gebruik is.

Opstelling

- Voor u een ingebouwde grill in een behuizing installeert, dient u alle productgegevens, zoals modelnummer, serienummer en type brandstof te noteren en deze informatie op een veilige plaats op te bergen. Deze informatie bevindt zich op een plaat aan de achterkant van de grill (zichtbaar wanneer u de kap laat zakken) of aan de rechterkant van het onderstel. Op de achterkant van het omslag van deze handleiding vindt u een ruimte waar u deze gegevens kunt noteren.
- Uw Cal Flame™ grill moet worden aangesloten op een geaard vast stopcontact van 230 V voorzien van een afzonderlijke aardlekschakelaar van 15 A.

Lees de volledige gebruiksaanwijzing door voor u uw grill gebruikt.

- Gebruik geen verlengsnoer om uw Cal Flame™ grill op het lichtnet aan te sluiten. Dit kan leiden tot brand, een elektrische schok of ander persoonlijk letsel. Installeer geen zekering in de nulleiding of aardleiding. Een zekering in de nulleiding of aardleiding kan leiden tot een risico van elektrische schokken. Gebruik voor de aarding van dit toestel geen gastoevoerleiding of warmwaterleiding. Houd elektriciteitssnoeren en de brandstoftoevoerslang weg van verwarmde oppervlakken.
- Om brand- en rookschade te voorkomen, dient u alle verpakkingsmateriaal te verwijderen voor u de grill gebruikt.
- Voor u begint met grillen, dient u de volledige grill te reinigen met warm zeepsop. Dit is noodzakelijk om resten van bij het productieproces gebruikte oplosmiddelen, olie en vet te verwijderen. De roosters dienen eveneens grondig te worden gereinigd, op dezelfde manier.

GEVAAR

Wat te doen als u gas ruikt

- Sluit de gastoevoer naar het toestel af.
- Doof alle open vlammen.
- Open de deksel.
- Als de geur niet verdwijnt, blijft u uit de buurt van het toestel en belt u onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer.

Gebruik

- Gebruik de grill niet voor andere doeleinden dan waarvoor deze bestemd is.
- In het geval dat er een brander uitgaat, draait u de branderknoppen volledig in de UIT-stand, opent u de grillkap volledig en laat u de grill luchten. Tracht niet de grill te gebruiken voor het gas tijd heeft gehad om weg te trekken.
- Gebruik de grill nooit als de druippan niet goed geïnstalleerd is. De druippan dient volledig naar het rek dat zich juist onder de grill bevindt te worden geduwd. Een verkeerd geïnstalleerde druippan kan leiden tot brand of explosie.
- Houd alle elektriciteitssnoeren en het snoer van de draaispitmotor weg van de verwarmde delen van de grill.
- Gebruik de grill of zijbrander nooit bij veel wind. Als u de grill gebruikt op een plaats waar altijd veel wind staat, is een windscherm noodzakelijk. Neem altijd de in deze handleiding aangegeven afstanden om de grill in acht.
- Bedek de grill of zijbranders nooit met aluminiumfolie.
- Installeer of gebruik uw grilltoestel niet op een zodanige manier dat de kruisventilatieopeningen worden geblokkeerd. Er moet verse lucht door de aangebrachte ventilatieopeningen kunnen passeren als beveiliging tegen gasophoping. Als u niet voor goede ventilatie zorgt, kan dit leiden tot brand of explosie.
- Bij het hanteren van gasleidingen en gasaansluitstukken dient u ervoor te zorgen dat deze niet in aanraking komen met metalen oppervlakken van de grill of de omkasting. Laat de aansluitstukken niet vallen.
- Gebruik in gasgrills geen brandstoffen als houtskoolbriketten.
- De gasbronnen naar de grill en de zijbranders moeten afgesteld worden. Gebruik de grill of zijbranders niet als de ontspanners verwijderd zijn. Er kan brand of explosie optreden.
- Laat de grill en zijbranders nooit onbeheerd wanneer deze in gebruik zijn. Wanneer u potten en pannen gebruikt, leidt overkoken tot rookontwikkeling en kan overkookt vet ontbranden.
- Gebruik altijd de juiste maat pan. Gebruik pannen met platte bodems die groot genoeg zijn om de brander te bedekken. Bij gebruik van te kleine pannen wordt de zijkant van de pan blootgesteld aan rechtstreeks contact met een deel van de vlam. Dit kan leiden tot schroeiplekken op de pan die lastig te verwijderen zijn. Te grote vlammen op grote roestvrijstalen pannen kunnen leiden tot blijvende verkleuring. Voor de beste resultaten adviseren wij aluminium pannen en aluminium keukengerei van handelskwaliteit.
- Plaats de handgrepen van pannen altijd zodanig dat deze niet uitsteken over werkoppervlakken of kookoppervlakken naast de pan. Dit vermindert het risico van brandwonden, het ontbranden van brandbaar materiaal en van per ongeluk aanraken van de pannen.
- Brandend vet mag niet met water worden geblust. Pak nooit een brandende pan vast. Draai de vlam uit en doof de brandende pan met een goed passend deksel, een bakplaat of een plat dienblad. Brandend vet buiten de pan dooft u met bakpoeder of met een poederblusapparaat of schuimblusapparaat.
- Zorg dat kleding, pannenlappen of andere brandbare materialen nooit in aanraking komen met of in de buurt komen van een rooster, brander of heet oppervlak tot dit volledig is afgekoeld. Draag nooit loszittende of afhangende kleding terwijl u de grill gebruikt. De stof kan vlam vatten, met persoonlijk letsel tot gevolg.
- Bij gebruik van de grill mag u het grillrek, het branderrooster of de onmiddellijke omgeving daarvan niet aanraken omdat deze oppervlakken zeer heet kunnen worden en brandwonden kunnen veroorzaken. Gebruik de handgrepen of knoppen.
- Gebruik uitsluitend droge pannenlappen en gebruik geen handdoek of andere grote doek in plaats van pannenlappen. Natte of vochtige pannenlappen die op hete oppervlakken worden gebruikt, kunnen brandwonden veroorzaken.
- Verwarm geen ongeopende glazen potten of blikken met levensmiddelen op de grill. De druk hierin kan hoog worden, waardoor de pot of het blik barst, wat kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel of schade aan de grill.
- Houd uw armen niet boven de grill of andere oppervlakken wanneer deze heet of in gebruik zijn.

Onderhoud en reparatie

- Spinnen en insecten kunnen nesten bouwen in de branders van de grill en de toevoer van gas en lucht naar de branderopeningen blokkeren. Dit leidt tot een gevaarlijke situatie die kan leiden tot het ontstaan van brand achter het ventielpaneel. Inspecteer en reinig de branders regelmatig en volg de richtlijnen in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud in deze handleiding.
- Tenzij dit specifiek wordt geadviseerd in deze handleiding mag u geen enkel onderdeel van de grill repareren of vervangen. Alle onderhoud dient

te worden uitgevoerd door een bevoegd technicus. Reparaties uitgevoerd door een technicus van een dealer die niet is goedgekeurd door Cal Flame leiden tot het vervallen van uw garantie.

Opslag

- Wanneer uw gasgrill niet in gebruik is, draait u het gas uit bij het toevoerventiel.
- Binnenshuis opslaan van een grill is alleen toegelaten als de gastoevoer wordt losgekoppeld.

Voorzorgsmaatregelen voor kinderen

- Laat kinderen nooit zonder toezicht op de plaats waar de grill wordt gebruikt. Nauwlettend toezicht op kinderen is noodzakelijk wanneer een toestel in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
- Bewaar geen dingen die voor kinderen interessant zijn bij of onder de grill.
- Laat kinderen nooit op een deel van de grill zitten of staan.

Installatie en montage

De meeste steden en landen vereisen een vergunning voor constructies en elektrische stroomkringen buitenshuis. Verder hebben sommige gemeenten voorschriften die omheiningen rond woonhuizen, zoals hekken en/of automatisch sluitende toegangspoorten verplicht stellen om toegang tot het terrein door kinderen jonger dan vijf jaar zonder toezicht te voorkomen. Uw dealer kan informatie verstrekken over welke vergunningen nodig kunnen zijn en hoe u deze kunt verkrijgen vóór levering van uw apparatuur.

Wij adviseren het installeren, afstellen en onderhoud van uw nieuwe grill te laten uitvoeren door bevoegde installateurs en onderhoudstechnici om een goede werking te garanderen en ongelukken te voorkomen.

Bij het plannen van de plaats voor uw Cal Flame™ grill dient u rekening te houden met toegang tot gasleidingen en de spanningsbron. Er wordt geadviseerd een plaats te kiezen met de kortste gasleiding. Een geaarde spanningsbron, speciaal voor de grill, van 220 V met een aardlekschakelaar van 15 A is vereist voor uw toestellen.

Bij het bepalen van een geschikte plaats dient u rekening te houden met factoren zoals blootstelling aan wind, de nabijheid van paden en met vensters die toegang geven tot de woning.

Plaats barbecuegrills uitsluitend in goed verluchte ruimten en uitsluitend op een stevige, vlakke ondergrond (bv. deck of betonfundering).

BELANGRIJK: Cal Flame™ grills worden vervaardigd voor gebruik met LP-gas (vloeibaar propaan) en kunnen niet worden omgebouwd. Om de brandstof van de grill te controleren, controleert u het label met het serienummer achter aan het onderstel als u vanaf de voorkant naar de grill kijkt. LP wordt vermeld op het label met het serienummer, met een aanduiding van de juiste brandstof. Als u tracht Cal Flame™ grills om te bouwen van een soort brandstof naar een andere kan dit leiden tot ernstig letsel en vervalt de garantie.

Controleer altijd de kenplaat om te zien of de gastoevoer waarop u de grill aansluit het soort gas is waarvoor de grill is vervaardigd.

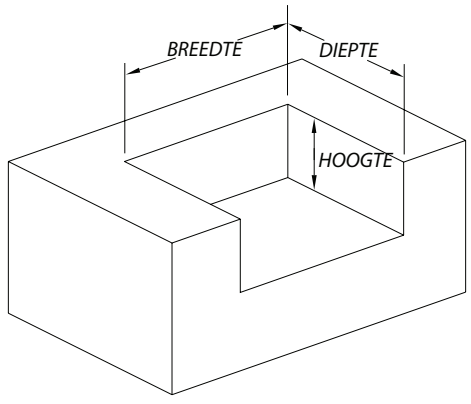
Afmetingen van de in de omkasting uitgespaarde ruimte

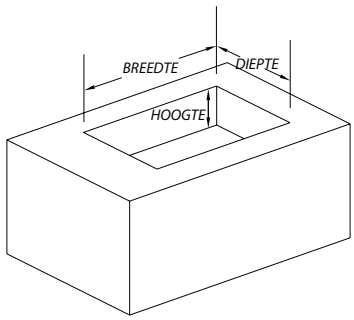
Uw Cal Flame™ grill is ontworpen voor gemakkelijke installatie in een onbrandbare behuizing. De ondersteunende vloer of het werkblad moet vlak en waterpas zijn. Bij het bepalen van de uiteindelijke plaats van uw grill moet er voldoende kruisventilatie aanwezig zijn om te voorkomen dat er zich in geval van een lek gas kan ophopen.

De tekeningen rechts tonen de afmetingen van de uitsparingen voor gasgrills en voor de zijbrander in de omkasting.

Modelnummer	Beschrijving	Breedte	Diepte	Hoogte
872CPU	Grill met 2 branders	59,1 cm	59,1 cm	23,5 cm
873CPU	Grill met 3 branders	59,1 cm	59,1 cm	23,5 cm
874CPU	Grill met 4 branders	78,1 cm	56,5 cm	23,5 cm
875CPU	Grill met 5 branders	97,2 cm	56,5 cm	23,5 cm
898PU	Luxe enkele zijbrander	30,8 cm	55,2 cm	18,4 cm
899PU	Luxe dubbele zijbrander	31,5 cm	55,3 cm	18,4 cm

Uitgespaarde ruimte voor barbecues, zijbranders en inschuiftoebehoren



Modelnummer	Beschrijving	Breedte	Diepte	Hoogte	Uitgespaarde ruimte voor inbouw-toebehoren
852PU	Standaardzijbrander, inbouw	29,2 cm	45,1 cm	7,0 cm	
953PU	Standaard zij-aan-zij brander	61,6 cm	50,2 cm	10,8 cm	
954PU	Luxe zij-aan-zij brander	64,1 cm	33,7cm	18,4 cm	

Procedure voor lektests

Voer minimaal eenmaal per jaar een lektest uit, ongeacht of de gastoevoer losgekoppeld is geweest of niet. Daarnaast voert u een lektest uit telkens wanneer de gastoevoer wordt aangesloten op de ontspanner of wanneer een onderdeel van de gasinstallatie wordt losgekoppeld of vervangen.

Als veiligheidsmaatregel dient u eraan te denken lektests altijd uit te voeren met de grill op een goed verluchte plaats buitenshuis. U mag nooit roken bij het uitvoeren van een lektest en u dient ervoor te zorgen dat er zich geen ontstekingsbronnen in de nabijheid bevinden. Gebruik geen vlam, zoals een brandende lucifer, voor het uitvoeren van een lektest. Gebruik zeepsop.

1. Maak zeepsop voor lektests door in een spuitfles één deel vloeibare zeep te mengen met één deel water.
2. Zorg dat alle regelknoppen in de UIT-stand staan.
3. Draai het gas aan. Draai het gastoevoerventiel één slag naar links om het te openen.
4. Breng de lektestvloeistof aan door deze op de verbindingen van het gastoevoersysteem te spuiten. Als er gasbellen ontstaan in het zeepsop is dit een teken dat er een lek is.
5. Dicht lekken door de losse verbinding aan te draaien of door het defecte onderdeel te vervangen door een door de fabrikant aanbevolen reserveonderdeel.
6. Draai alle regelknoppen volledig terug in de UIT-stand.

Als u er niet in slaagt een lek te dichten:

1. Draai alle regelknoppen volledig terug in de UIT-stand.
2. Sluit de gastoevoer naar de grill af en laat de druk in de slang en in het verdeelstuk af door een van de regelventielen in te drukken en een kwartslag naar links te draaien.
3. Bel een erkend gasinstallateur.

Gebruik het toestel niet voor het lek hersteld is.

Vloeibaar propaangas

Vereisten voor de tank

Voor een vaste LP-installatie gebruikt u een instelbare ontspanner en stelt u deze in op LP-gas.

De maximale leidingdruk voor een vaste propaaninstallatie is 3,5 kPa. De minimale leidingdruk voor propaan is 2,8 kPa.

De grill moet worden gebruikt met de gasdrukontspanner. De ontspanner regelt en handhaaft een gelijkmatige gasdruk in het verdeelstuk. De branderopeningen hebben de juiste grootte voor de gasdruk die wordt geleverd door de ontspanner.

WAARSCHUWING: Als u tracht de grill te gebruiken zonder dat de gasontspanner geïnstalleerd is, kan dit leiden tot een explosie en mogelijk overlijden.

Cilinderspecificatie

Elke LP-gascilinder die wordt gebruikt met deze grill moet:

- vervaardigd en gemarkeerd zijn volgens de Specifications for LP-Gas Cylinders van het U.S. Department of Transportation (ministerie van vervoer in de VS) of de National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission, naar gelang wat van toepassing is.
- deze de volgende afmetingen hebben: diameter circa 30 cm (12 inch) en hoogte circa 46 cm (18 inch).

De maximale brandstofcapaciteit bedraagt 9 kg (20 lb) of 19 liter (5 gallon) propaan. Het gewicht van een volle cilinder dient circa 17 kg (38 lb) te bedragen. (19,8 kg (43,7 lb) nominale watercapaciteit.) Vul de cilinder nooit meer dan 80%.

Plaats altijd de stofdop op de uitlaat van het cilinderventiel wanneer de cilinder niet in gebruik is. Plaats alleen het type stofdop dat bij het cilinderventiel is bijgeleverd op de uitlaat van het cilinderventiel. Andere typen doppen of pluggen kunnen leiden tot lekkage van propaan.

Aansluiten van LP-gas

Een behuizing voor een LP-gascilinder dient te worden verlucht door openingen ter hoogte van het cilinderventiel en ter hoogte van de vloer. De doelmatigheid van de ventilatieopeningen dient te worden bepaald met de LP-gascilinder op zijn plaats. Dit dient te worden bereikt op een van de volgende manieren:

1. De behuizing dient aan één kant volledig open te zijn.
2. Behuizingen met vier zijden, evenals een boven- en onderkant:
   a. Er dienen minimaal twee ventilatieopeningen ter hoogte van het cilinderventiel te worden voorzien in de zijkant, van gelijke grootte, op 180 graden (3,14 rad) ten opzichte van elkaar, en zonder obstructies. Elke opening dient een totaal vrij oppervlak te hebben van niet minder dan 7,1 cm² per kg capaciteit aan opgeslagen brandstof en niet minder dan 64,5 cm² vrij oppervlak in totaal.
   b. Er dienen ventilatieopeningen te worden voorzien ter hoogte van de vloer met een totaal vrij oppervlak van niet minder dan 7,1 cm² per kg capaciteit aan opgeslagen brandstof en niet minder dan 64,5 cm² vrij oppervlak in totaal. Als de ventilatieopeningen ter hoogte van de vloer zich in een zijwand bevinden, dienen er minimaal twee openingen te zijn. De onderkant van de openingen dient zich op vloerniveau te bevinden en de bovenrand op niet meer dan 127 mm boven de vloer. De openingen dienen van gelijke grootte te zijn, zich op 180 graden (3,14 rad) ten opzichte van elkaar te bevinden, en er mogen geen obstructies zijn.
   c. Elke opening dient zodanige minimumafmetingen te hebben dat er een staaf met een diameter van 3,2 mm in kan worden gestoken.

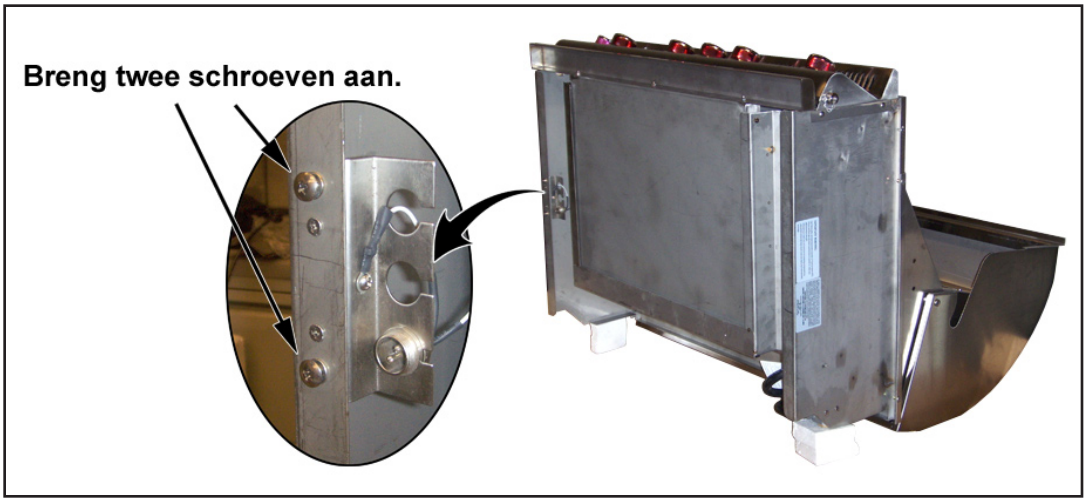
Vervoer en bewaring van LP-gas

Vervoer slechts één cilinder tegelijk. Zorg dat de cilinder stevig rechtop staat met het regelventiel dichtgedraaid en de stofdop op zijn plaats. Bewaar cilinders buitenshuis en buiten het bereik van kinderen. Bewaar cilinders niet in een gebouw, garage of andere gesloten ruimte.

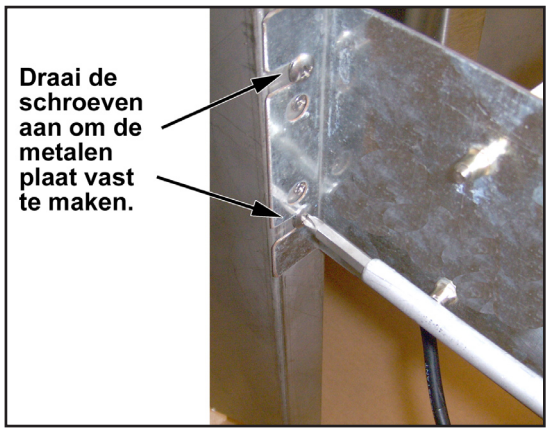
Installeren van de transformator

Voor alle grills met elektrische onderdelen zoals lampen of een convectieventilator moet de transformator geïnstalleerd en aangesloten zijn voordat u de grill kunt gebruiken. Dit dient te gebeuren voor de grill in het barbecue-eiland wordt geplaatst. Wanneer de transformator bevestigd is op het onderstel van de grill dient u er bij het plaatsen van de grill in de uitsparing in het eiland op te letten dat u niet tegen de transformator stoot.

1. Verwijder de transformator en de metalen bouten uit de plastic zak.
2. Plaats de grill op een solide oppervlak en kantel de grill naar achteren zodat u de onderkant kunt zien.
3. Bevestig de transformator met de metalen bouten aan de linkerkant van de grill bij de elektrische aansluiting aan de binnenkant. Bevestig de metalen plaat aan de onderkant van de grill zoals te zien is op de onderstaande afbeelding.



4. Wanneer u de bouten en moeren stevig hebt aangedraaid, sluit u de stekker van de transformator op de grill aan. Schroef de roestvrijstalen borg vast.



Installeren van grills in barbecue-eilanden

U hebt een tweede persoon nodig om u te helpen, om te voorkomen dat u de grill, de transformator of uw barbecue-eiland beschadigd.

Voor u een grill of zijbrander installeert in een eiland of uitsparing dient u te controleren of de opening niet groter is dan de buitenkant van het frame van het grilltoestel. De grill dient op het uitsteeksel van het frame te rusten. Voor inbouwtoebehoren moet de behuizing voorzien zijn van voldoende kruisventilatie om te zorgen dat de inbouwgrill of -zijbrander niet oververhit raakt.

Let in het bijzonder op de plaats van de gasleidingen. Gasleidingen dienen weg te worden gehouden van warmtebronnen en dienen zo weinig mogelijk bochten te maken.

Controleer of de aansluitingen van de gasleidingen toegankelijk zullen zijn na installatie van de grill.

- Als de aansluitingen van de gasleidingen niet gemakkelijk toegankelijk zijn na installatie van de grill ondersteunt u de grill boven het niveau van het werkblad en sluit u de gasleidingen op de grill aan. Wanneer de gasaansluitingen gereed zijn, schuift u de grill in de uitsparing.
- Als de aansluitingen van de gasleidingen toegankelijk zijn na installatie van de grill, schuift u de grill in de uitsparing en sluit u vervolgens de gasleidingen aan.

Wees uiterst voorzichtig dat u geen knikken maakt in de gasleidingen bij het laten zakken van de grill of zijbrander in de uitsparing.

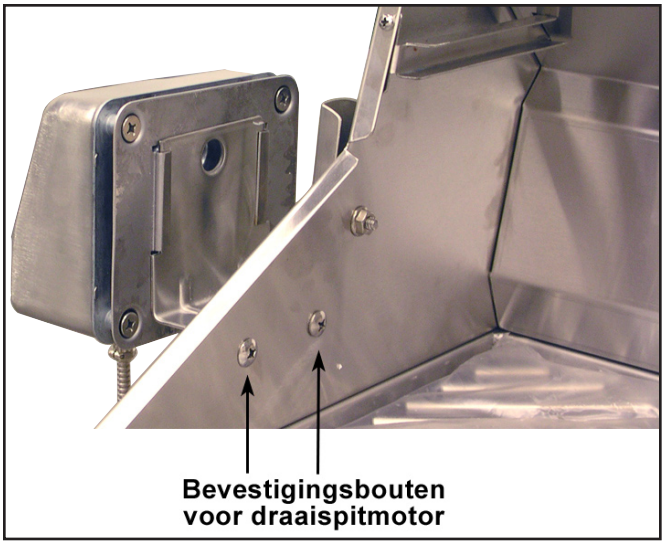
Houd uw vingers weg van de plaats waar de grill op het werkblad zal steunen. Uw vingers kunnen anders beklemd raken, wat tot ernstig letsel kan leiden.

Controleer of de grill waterpas is en of deze langs de gehele buitenrand wordt ondersteund. Als de grill niet waterpas is of onstabiel is, plaatst u onbrandbare vulstukken onder het uitsteeksel aan de buitenkant om de grill te stabiliseren.

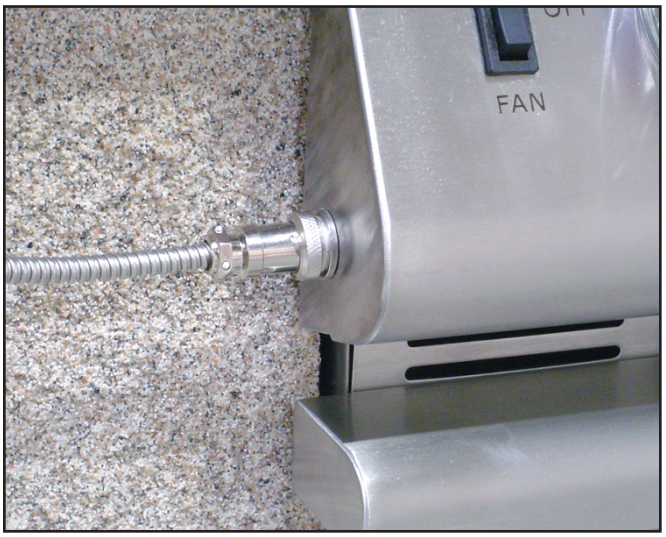
Voer de lektestprocedure uit zoals eerder in deze handleiding is beschreven.

Installeren van het draaispit

Schuif de draaispitmotor op een van de steunen, zoals hieronder afgebeeld. De draaispitmotor kan aan elk van de twee kanten van de grill worden gebruikt.



Verwijder de metalen beschermdop van het stopcontact dat stroom levert aan de draaispitmotor. Sluit de stekker van het snoer van de motor aan en draai de borgmoer aan om de stekker op zijn plaats te houden.



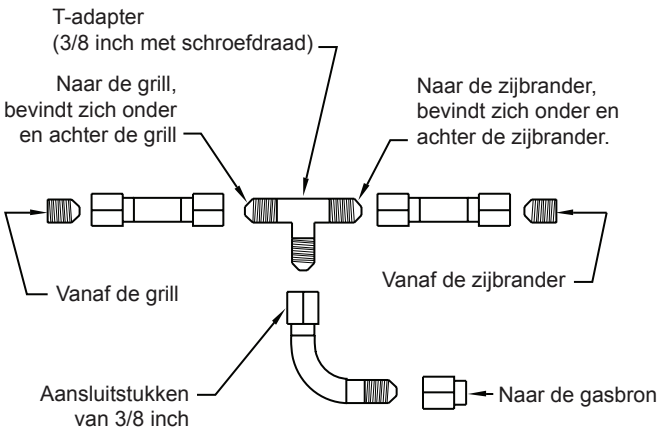
Installeren van de zijbranders

1. Monteer een pijpnippel van 3/8 inch op het pijp-T-stuk van 3/8 inch met teflontape of pijpafdichtmiddel. Gebruik uitsluitend afdichtmiddel dat is goedgekeurd voor gebruik met LP-gas.
2. Installeer het gemonteerde pijp-T-stuk op de inlaatpijp van de grill. Draai het geheel aan en lijn de zijopening van het T-stuk uit met de opening in de omkasting.
3. Sluit de flexibele slang (mannelijke uiteinde) aan op het pijp-T-stuk.
4. Installeer de zijbrander en maak deze vast in het eiland door deze eenvoudig op zijn plaats te zetten.
5. Sluit het vrouwelijke uiteinde van de flexibele slang aan op de inlaatpijp van de zijbrander.
6. Sluit de gastoevoer op de grill aan.
7. Controleer met zeepsop op gaslekken.

Bij de barbecue bijgeleverde onderdelen

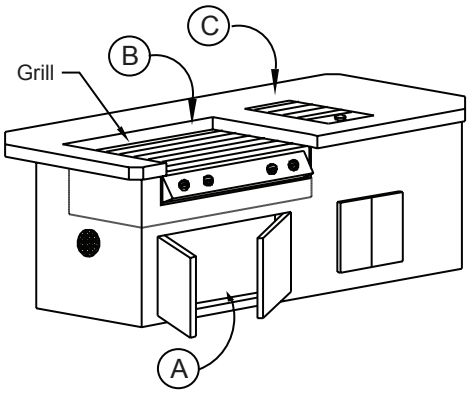
1) Een 3/8 inch T-adapter
2) Twee 3/8 inch slangaansluitstukken

De ontspanner wordt NIET bijgeleverd bij de barbecue



Opmerking: Bij gasaansluitingen zonder knelkoppelingen moet u een voor gas geschikt afdichtmiddel aanbrengen.

(A) Open de deur van de barbecue. Installeer een flexibele slang met ontspanner naar de gasbron en sluit vervolgens het andere uiteinde aan op de T-adapter. Zorg dat u voor gasleidingen geschikte tape gebruikt bij het installeren van de adapter om een goede afdichting te waarborgen.



(B) Neem het andere uiteinde van de T-adapter met daaraan de flexibele slang en sluit dit aan op het uiteinde van de mannelijke aansluiting die zich onder en aan de achterkant van de grill bevindt. (Gebruik bij alle aansluitingen voor gasleidingen geschikte tape.)

(C) Sluit de laatste open leiding aan op de zijbrander. (Gebruik bij alle aansluitingen voor gasleidingen geschikte tape.)

Gebruik van de barbecue

Lees de volledige gebruiksaanwijzing door voor u uw grill gebruikt.

Cal Flame™ grills zijn UITSLUITEND bestemd voor gebruik buitenshuis.

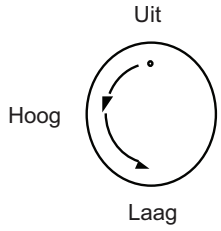
Wij adviseren dat u de gehele grill met water en zeep afwast voor u deze de eerste keer aansteekt. Tijdens het productieproces wordt olie gebruikt en er kan een kleine hoeveelheid olie zijn achtergebleven op de roestvrijstalen onderdelen van uw grill. Afwassen vermindert de kans op verkleuring. Wij adviseren ook om uw grill afgedekt te houden wanneer deze niet in gebruik is. Dit vermindert de hoeveelheid stof en vuil die zich op uw grill verzamelt en verlengt de levensduur van uw grill.

Denk eraan uw Cal Flame grill veilig te gebruiken door de volgende herinneringen in acht te nemen:

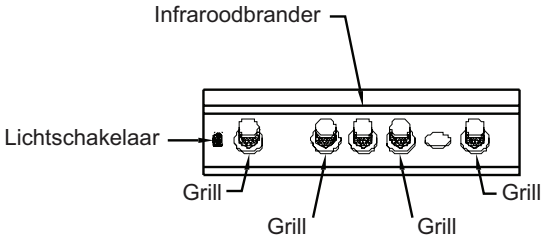
- Het is gevaarlijk barbecuegrills en zijbranders te gebruiken op een andere wijze dan waarvoor deze zijn ontworpen.
- Gebruik geen houtskool in een gasgrill, zijbrander of elektrische grill.
- Verwarm geen afgesloten verpakkingen zoals blikken of potten op grills of zijbranders. Een explosie kan leiden tot letsel of overlijden. Een afgesloten pan, zoals een hogedrukpan, moet voorzien zijn van een goed werkend veiligheidsventiel om het explosiegevaar tot een minimum te beperken.
- Plaats nooit brandbaar materiaal zoals papier, textiel of brandbare vloeistoffen op uw grill. Gebruik de grill, zijplanken, omkastingen of de directe omgeving van de grill niet voor het bewaren van brandbare materialen.
- Gebruik de hoofdbranders en de infrarode convectiebranders aan de achterkant nooit tegelijkertijd. Dit leidt tot te hoge temperaturen van de grill. Zorg dat de temperatuur van de grill nooit hoger wordt dan 260 ºC.

Bedieningsknoppen van de grill

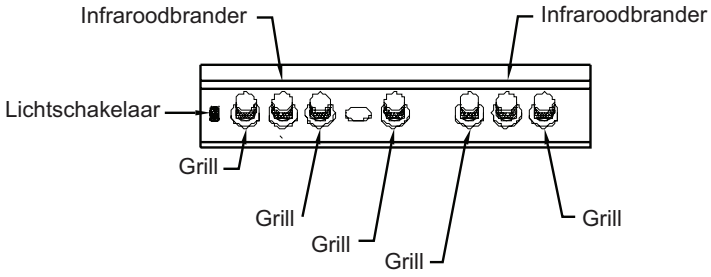
De rechts afgebeelde knoppen zijn voor Cal Flame™ inbouwgrills. Maak u zelf vertrouwd met deze knoppen voor u uw Cal Flame™ barbecue gebruikt.



Gebruik van de grillknop



BBQ874CU - Grill met 4 branders



BBQ875CU - Grill met 5 branders

Waarschuwing

Bedek NOOIT het gehele kook- of grilloppervlak met grillplaten of pannen. Dit leidt tot oververhitting en de branders zullen niet goed werken als de verbrandingswarmte onder het kookoppervlak wordt opgesloten.

LET OP! Spuit NOOIT water op een heet gastoestel. Dit kan leiden tot schade aan porseleinen of gietijzeren onderdelen.

Aansteken van de grill

Telkens wanneer u de grill aansteekt, dient u het volgende te controleren:

- Inspecteer de slang voor u de grill gebruikt. Als de slang te veel afgeschaafde plekken, slijtage of een snee vertoont, moet deze worden vervangen voor u de grill gebruikt. Als u een nieuwe slang nodig hebt, neemt u contact op met uw Cal Flame dealer.
- Controleer of de omgeving van de barbecue vrij is van brandbare stoffen zoals benzine, tuinafval, hout enz.
- Controleer of de luchtstroom door de verluchtingsruimte onder de voorkant van het toestel niet geblokkeerd wordt.
- Controleer of de vlammen van de brander gelijkmatig branden aan beide kanten van elke brander, met een stabiele vlam (voornamelijk blauw met gele punten aan het uiteinde van de vlammen). Als de vlammen van de brander niet normaal zijn, controleert u de opening en de brander op insecten of insectennesten.
- Zorg dat het gasventiel in de leiding altijd op UIT staat wanneer de barbecue niet in gebruik is.
- Gebruik de zijbrander niet met gesloten klep en gebruik de brander aan de achterkant niet met de klep erop.

Elektronisch aansteken van de grill en de infraroodbranders

1. Open de kap.
2. Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de branders weg.
3. Draai de branderknop snel naar links, voorbij de aansteekstand, naar HOOG. U hoort een luide klik wanneer de elektronische aansteker een vonk produceert.
4. Luister of u het aansteken van het gas hoort. Als de brander bij de eerste poging niet wordt aangestoken, probeert u het onmiddellijk opnieuw.
5. Als de brander na drie pogingen nog niet is aangestoken, draait u de regelknoppen in de UIT-stand. Wacht vijf minuten tot het gas is weggetrokken voor u opnieuw probeert de brander aan te steken.
6. Herhaal deze procedure of probeer de handmatige aansteekprocedure hieronder.
7. Als het aansteken gelukt is, herhaalt u de procedure voor de andere branders die u wilt aansteken.
8. Om de branders uit te zetten, draait u de knop op UIT. Het is normaal dat u een plopgeluid hoort bij het uitzetten van de branders.

Handmatig aansteken van de grill en de infraroodbranders

WAARSCHUWING: Gebruik geen gewone lucifers of sigarettenaanstekers voor het handmatig aansteken. Dit kan leiden tot ernstige brandwonden en het exploderen van aanstekers.

1. Open de kap.
2. Als u juist hebt geprobeerd de brander aan te steken, wacht u vijf minuten zodat het gas kan wegtrekken.
3. Schuif de druipschaal uit de grill.
4. Houd uw gezicht zo ver mogelijk van de branders weg.
5. Steek een lange lucifer aan en houdt deze bij de branderopeningen.
6. Duw de regelknop in en draai deze juist voorbij de AANSTEEK-stand naar HOOG.
7. Luister of u het aansteken van het gas hoort. Als de brander na vijf seconden nog niet is aangestoken, draait u de regelknoppen in de UIT-stand. Wacht vijf minuten tot het gas is weggetrokken voor u opnieuw probeert de brander aan te steken.
8. Als u er na verschillende pogingen nog niet in slaagt de brander aan te steken, raadpleegt u het hoofdstuk Oplossen van problemen achter in deze handleiding.

Gebruik van de grill

Voor het aansteken dient u te controleren of alle branderknoppen op UIT staan. Probeer niet de branders aan te steken als u gas ruikt. Controleer de aansluiting met zeepsop na het aansluiten van de slang. Controleer of de tank gas bevat en of deze rechtop staat.

1. Controleer of de druipschaal op zijn plaats zit.
2. Steek de branders van de grill aan volgens de instructies op de vorige bladzijde.
3. Draai de regelknop op HOOG en verwarm de grill 15 minuten voor. Sluit de bovenste klep tijdens het voorverwarmen van het toestel.
4. Plaats het voedsel op de grill en laat het naar wens gaar worden. Regel zo nodig de temperatuurinstelling bij. U kunt de regelknop op elke stand tussen HOOG en LAAG zetten.
5. Laat de grill afkoelen en reinig de druipschaal na elk gebruik.

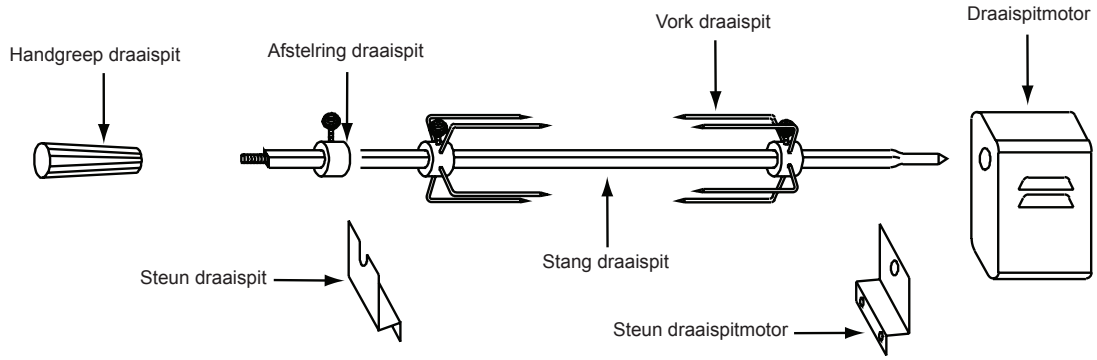
Laat de grill niet onbeheerd tijdens het gebruik.

Grillen met het draaispit

De draaispitbrander is een infraroodbrander, die intense schroeiende hitte uitstraalt. Deze brander is ontworpen om voedsel te bereiden met behulp van infraroodwarmte vanaf de achterkant. De brander is zodanig geplaatst dat u een druippan (NIET inbegrepen) onder het draaispit kunt zetten om braadvocht en vet dat uit het voedsel druipt op te vangen, zodat u dit kunt gebruiken als jus en om het voedsel te bedruipen.

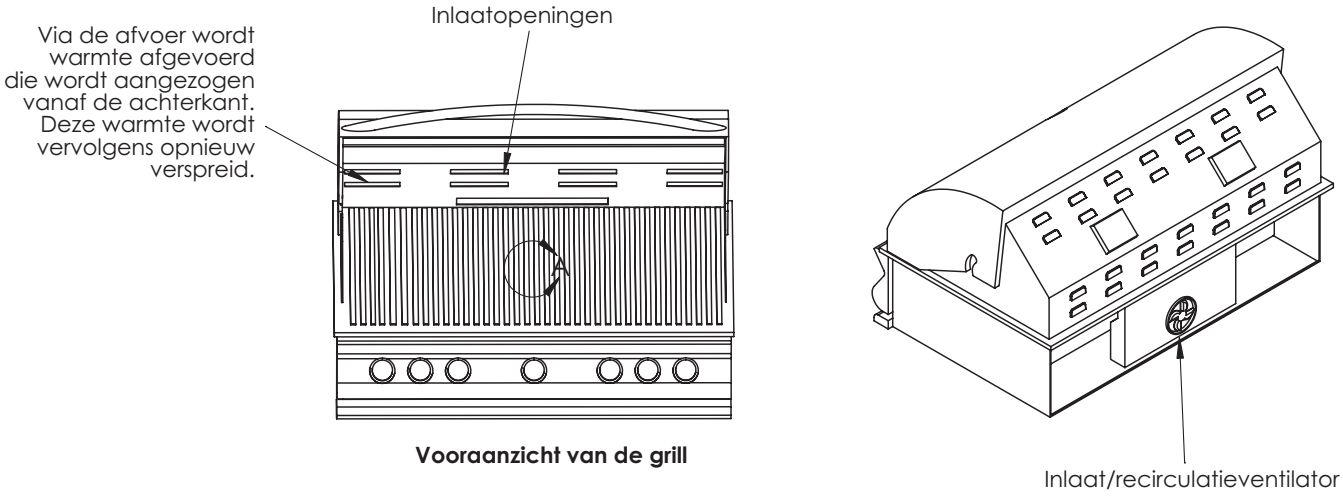
Het draaispit heeft geen extra stopcontact nodig aangezien het stroom krijgt van een aansluiting van 12 V die zich bevindt aan de binnenkant van de grill waarmee de draaispitmotor verbonden is via een met roestvrij staal omhulde stroomkabel.

1. Om de draaistang van het draaispit te laden, houdt u de handgreep stevig vast terwijl u een van de vorkhouders op de stang schuift (met de vorktanden van de handgreep afgericht). Duw de stang door het midden van het vlees en schuif vervolgens de andere vorkhouder op de stang (met de vorktanden naar het vlees toe gericht). Plaats het vlees in het midden van de staaf en duw de vorkhouders stevig naar elkaar toe. Draai de vleugelschroeven aan. Om loshangende stukken vlees vast te maken, gebruikt u vleeskoord (nooit nylon of plastic koord gebruiken). Plaats een druippan onder het vlees om het vet op te vangen.
2. Om het draaispit te gebruiken, plaatst u eerst de motor aan de linkerkant van de grill. Plaats deze stevig op de steun.
3. De stang van het draaispitsysteem plaatst u in de motor door het puntige uiteinde in de motor te steken en het van schroefdraad voorziene uiteinde op de steun aan de zijkant van de grill te plaatsen. Wanneer u de stang zo ver mogelijk in de motor hebt geduwd, dient het van groeven voorziene uiteinde van de stang op de steun rechts te rusten.
4. Zo nodig schuift u het contragewicht op de stang om een tegenwicht te vormen als de stang ongelijk belast is. Laat de belaste stang draaien met het contragewicht los en laat deze vervolgens tot stilstand komen. Draai nu het contragewicht boven de stang in een verticale stand en draai de vleugelschroef aan. U kunt het contragewicht van de draaispitstang wegschuiven van of dit naar de stang toeschuiven naargelang nodig is om de stang in evenwicht te krijgen. Na het aansteken heeft de draaispitbrander ongeveer één minuut nodig om op temperatuur te komen. De oranjerode gloed wordt binnen ongeveer vijf minuten gelijkmatig.



Grillen met een convectiegrill

Een convectiegrill heeft een interne ventilator die verwarmde lucht gelijkmatig over het gehele grilloppervlak circuleert wanneer de kap gesloten is. Op deze manier wordt de warmte efficiënter verspreid zodat u zich niet langer zorgen hoeft te maken over hete plekken op de grill waar het vlees kan verbranden. De schakelaar van de ventilator bevindt zich uiterst links op het voorpaneel van de grill.


Inlaatopeningen
Via de afvoer wordt warmte afgevoerd die wordt aangezogen vanaf de achterkant. Deze warmte wordt vervolgens opnieuw verspreid.
Inlaat/recirculatieventilator

Vooraanzicht van de grill

De schakelaar van de verlichting en de ventilator

De aan/uit-schakelaar waarmee u de halogeenlamp bedient, bevindt zich op het bedieningspaneel linksonder aan de voorkant.

Sommige modellen Cal Flame grill zijn voorzien van één of twee halogeenlampen.

Uw Cal Flame™ grill moet worden aangesloten op een geaard vast stopcontact van 220 V wisselstroom voorzien van een afzonderlijke aardlekschakelaar van 15 A. De aarding van de stekker mag NIET worden verwijderd aangezien dit kan leiden tot brand, elektrische schok of ander persoonlijk letsel. De elektrische voeding levert stroom voor de lampen.

Reiniging en onderhoud

Om veilig en juist onderhoud te waarborgen, adviseren wij u om deze aanwijzingen nauwkeurig te volgen.

Reinig de inwendige onderdelen van de grill regelmatig, afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van het gegrilde voedsel. De volledige grill dient minimaal eenmaal per jaar te worden gereinigd.

Verder dient u de directe omgeving van uw grill vrij te houden van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen. Zorg dat de luchtstroom voor de vlammen en de ventilatie niet wordt geblokkeerd.

KOPPEL DE STROOMVOORZIENING LOS VOOR U ONDERDELEN VAN DE GRILL REINIGT.

Branders

Spinnen en kleine insecten kunnen soms in de branderbuizen kruipen of daar nesten maken, waardoor de gasstroom wordt belemmerd. Soms leidt dit tot een type brand in en bij de gasbuizen. Dit wordt “terugslaan van de vlam” genoemd. Om het risico van het terugslaan van de vlam te verminderen, dient de procedure hieronder minstens eenmaal per maand te worden uitgevoerd en ook wanneer uw grill gedurende langere tijd niet gebruikt is.

BELANGRIJK: Voor u begint met deze procedure draait u alle gasregelknoppen UIT, sluit u de gastoevoer af en koppelt u de brandstofleiding los.

1. Verwijder de branders van de grill door elke brander voorzichtig op te tillen en weg te plaatsen van de opening van het gasventiel.
2. Reinig het buitenoppervlak van elke brander met een staalborstel om voedselresten en vuil te verwijderen. Reinig verstopte openingen met een stijve draad, zoals een geopende paperclip.
3. Inspecteer elke brander op schade (barsten en gaten). Als u schade vaststelt, vervangt u de brander en stopt u met het gebruik van de grill.
4. Nadat u een nieuwe brander hebt geïnstalleerd, inspecteert u de openingen van het gasventiel om te zien of deze schoon en in goede staat zijn en inspecteert u ook de plaats van de ontstekers.

Druippan

De druippan over de volledige breedte van de grill vangt vet op afkomstig het hoofdgrillgebied. De pan dient na elk gebruik te worden gereinigd om te voorkomen dat het vet vlamvat. Zorg dat u de druippan laat afkoelen voor u deze reinigt. U kunt de druippan reinigen met warm zeepsop. U dient de druippan grondig af te spoelen om het ontstaan van vlekken te voorkomen.

Onderhoud van roestvrij staal

Gebruik GEEN staalspons, schrapers, sterk schurend, krassend materiaal, bleekmiddelen of agressieve reinigingsmiddelen voor uw grill en zorg dat mengsels van zout en azijn niet lang in contact blijven met de grill. Dit veroorzaakt krassen, kerven, roest en putjes.

Wij adviseren om roestvrijstalen onderdelen te reinigen met een reinigingsmiddel dat is goedgekeurd voor roestvrij staal en de grill alleen te reinigen wanneer deze afgekoeld is en niet direct in het licht staat. Gebruik nooit staalwol.

Uw grill afdekken

Wanneer deze niet in gebruik is en na het afkoelen, dekt u uw grill af met onze canvas hoes die even lang is als de grill en voorzien is van een ritssluiting. (Raadpleeg uw plaatselijke Cal Flame dealer voor verdere informatie.) De hoes helpt uw grill te beschermen tegen de nadelige gevolgen van het weer en milieuverontreiniging. Plaats nooit een hoes op een hete grill. Laat de grill afkoelen voor u deze afdekt.

Onderhoud na gebruik

- De gemakkelijkste manier om de grill te reinigen is onmiddellijk nadat u klaar bent met grillen en na het uitdraaien van de vlam.
- Schrob het grillrek af met een messing barbecueborstel en heet zeepsop.
- Neem de grill af met een vochtige doek met zeep en spoel na met warm of heet schoon water. Voor hardnekkig aangekoekt vuil, zoals olie, vet en neerslag uit water gebruikt u een allesreiniger in crèmevorm die u aanbrengt met een zachte, vochtige doek.
- Droog desgewenst af met een zachte, droge, schone handdoek.

Vervangen van lampen

WAARSCHUWING: Tracht nooit een lamp te vervangen wanneer de grill in gebruik is. Dit leidt tot ernstige brandwonden.

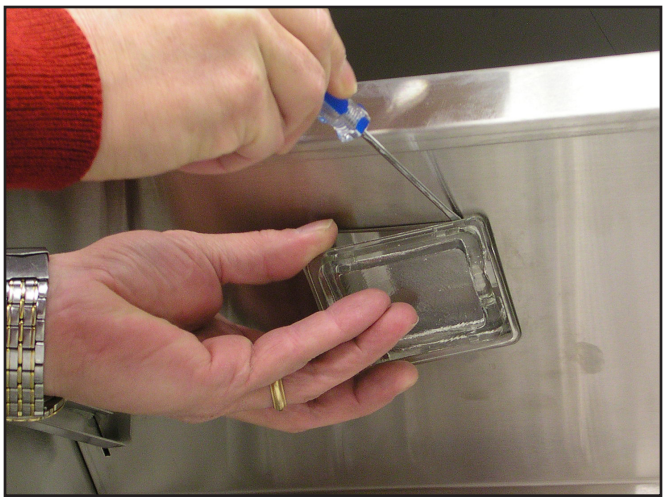
WAARSCHUWING: Raak halogeenlampen nooit met blote vingers aan. Gebruik een tissue of klein stukje papier om de lampen vast te pakken. Halogeenlampen worden beschadigd door olie van uw handen.

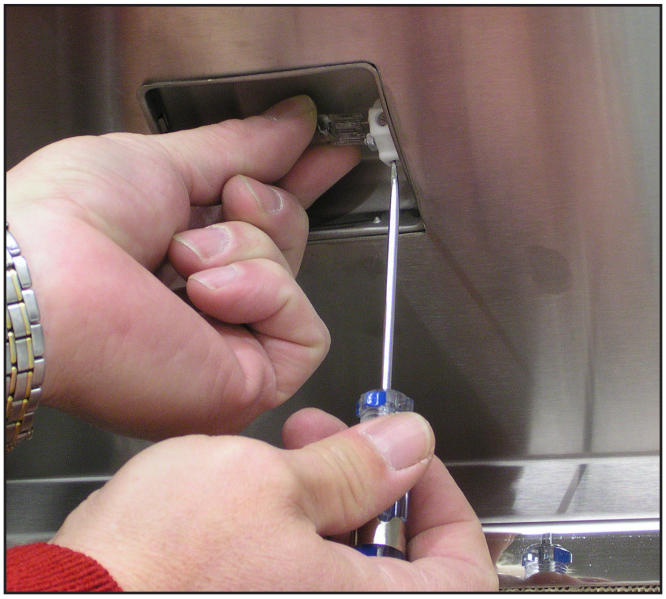
Verwijderen van lampen

1. Open de grillkap om de glazen lampafschermingen te zien aan de achterkant van de grill.
2. Maak de lampafscherming met een kleine schroevendraaier voorzichtig los van de behuizing. Wees uiterst voorzichtig bij het losmaken van de lampafscherming. U kunt de lampafscherming anders beschadigen.
3. Schroef de twee schroeven los die zich aan de zijkant van de witte keramische lampfitting bevinden.
4. Trek de kapotte lamp uit het lampvoetje.

Lampen vervangen

1. Druk de nieuwe lamp met een tissue of een klein stukje papier in de fitting, waarbij u ervoor zorgt dat u beide draden van de lamp gelijkmatig in het lampvoetje duwt.
2. Draai de twee schroeven aan de zijkant van de witte keramische lampfitting vast.
3. Plaats de lampafscherming voorzichtig terug door deze vast te klikken.





Oplossen van problemen

Probleem:	**Ik ruik gas**
Oplossing:	Controleer of er losse aansluitingen zijn in de gasleiding. Voer een lektest uit volgens de eerder in deze handleiding beschreven procedure.

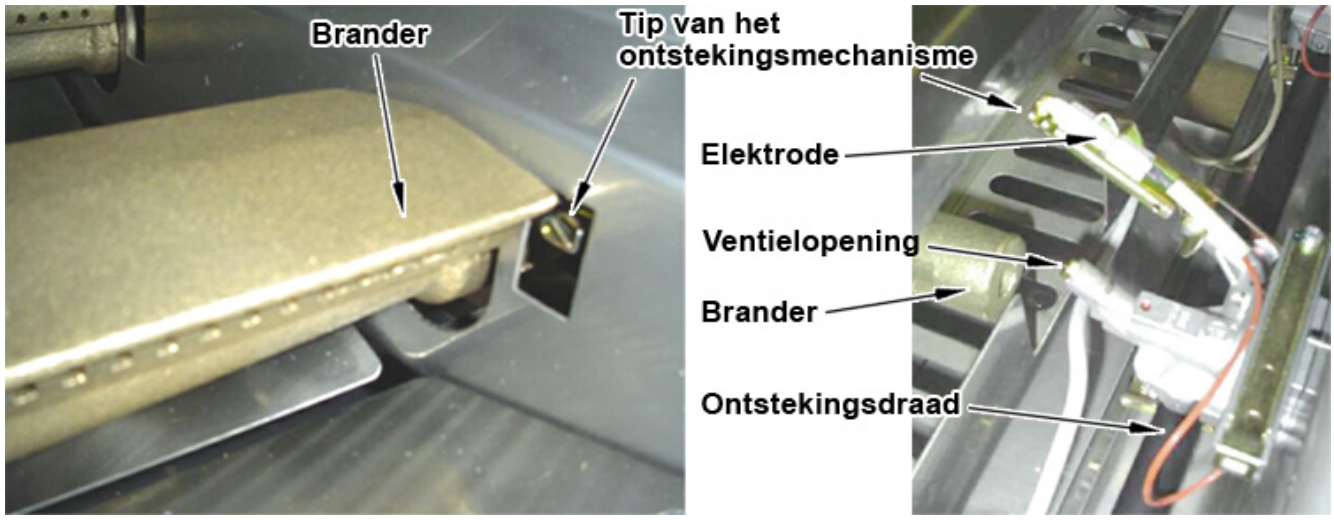
Probleem: **Ik kan de brander niet aansteken**

Oplossing: Gebruik de volgende procedure met de onderstaande afbeelding.

Controleer de positie van de tip van het ontstekingsmechanisme. Deze dient naar de voorkant van de brander te wijzen.

- Controleer of er een blauwe vonk van de tip van de elektrode naar de brander springt.
- Controleer of de draad van de aansteker stevig aangesloten is op het ontstekingsmechanisme van het ventiel en op de elektrode.
- Controleer of de ventielopening geen vuil, stof of vet bevat.
- Controleer of de ventielopening uitgelijnd is in de opening aan de voorkant van de brander.
- Als er helemaal geen vonk is, vervangt u de elektrode of de ontstekingsdraad.

Opmerking: Draai het gas uit bij de bron tijdens het oplossen van problemen.



Probleem:	**De buis van de brander is niet goed uitgelijnd boven de opening**
Oplossing:	Verander de positie van de buis van de brander zodanig dat deze goed boven de opening zit.

Probleem:	**Obstructie in de gasleiding**
Oplossing:	Verwijder de brandstofleiding van de grill. (U mag niet roken en geen onderhoud verrichten in de nabijheid van een open vlam.) Open het gasventiel gedurende één seconde om eventueel vuil uit de leiding te blazen. Sluit het gasventiel en sluit de brandstofleiding opnieuw stevig aan.

Probleem:	**Gele vlam**
Oplossing:	Zodra de volledige brander werkt, controleert u de kleur van de vlam om te zien of deze grotendeels blauw is. Aan de tip van de vlammen kan er wat geel te zien zijn als gevolg van onzuiverheden in de brandstof. Als de vlam geel of goudgeel van kleur is, kan dit het gevolg zijn van keukenzout, olie of ander vreemd materiaal op de brander.

Probleem:	**Verstopte opening**
Oplossing:	Ontstop de opening als volgt: • Verwijder de roosters, de vlamverdeler en de druipschaal. • Verwijder de branders van de bodem van de vuurkast door de splitpen onder de branderpen uit te trekken met een standaardschroevendraaier of een kabeltang. • Til elke brander voorzichtig op en verwijder deze van de gasopening. • Verwijder de opening van het regelventiel. • Verwijder eventuele obstructies voorzichtig met een dunne draad. • Plaats de opening terug, plaats de branders terug over de openingen en plaats elke branderpen in het gat op de onderste rand van de vuurkast. • Plaats alle splitpennen terug. • Plaats alle grillcomponenten en vetvangers terug. Als u vermoedt dat het regelventiel een obstructie bevat, neemt u contact op met uw plaatselijke Cal Flame dealer voor hulp.

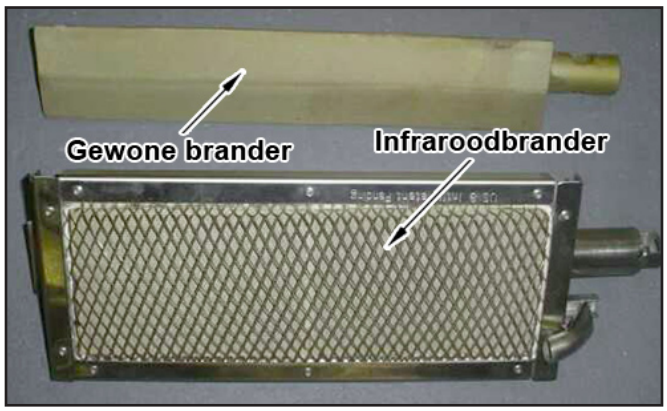
Probleem:	**Verkeerde uitlijning van de ontsteker met de brander**
Oplossing:	• Controleer of de positie van de elektrodetip juist is. Deze dient naar de voorkant van de brander te wijzen en vrij te zijn van vet om goed te kunnen vonken. • De ontstekingsdraad dient stevig te zijn aangesloten op het ontstekingsmechanisme van het ventiel en op de elektrode. Vervang de ontstekingsdraad als deze rafelig of gescheurd is. • Sluit de gastoevoer af en zet alle regelknoppen in de uit-stand. Controleer vervolgens alle ontstekers afzonderlijk om te zien of deze een vonk afgeven aan de elektrode. Duw elke knop volledig in en draai deze ongeveer een kwartslag naar links (tegen de klok in) tot u een luide klik hoort. Wanneer de pal het slagblok raakt, dient er een blauwe vonk te ontstaan aan de elektrodetip. Draai de regelknop terug in de uit-stand voor u de volgende ontsteker controleert. • Wanneer de grill nog heet is, wacht u minimaal vijf minuten voor u opnieuw een ontsteker gebruikt. (Op deze manier kan opgehoopt gas wegtrekken.) Als alle controles en correcties zijn uitgevoerd en de gasgrill nog altijd niet werkt, neemt u contact op met uw plaatselijke Cal Flame dealer.

Probleem:	**Terugslaan van de vlam**
Oplossing:	Wanneer er brand ontstaat in of bij de branderbuizen draait u de gastoevoer direct dicht bij de bron en draait u de regelknop(pen) tegen de klok in in de UIT-stand. Wacht tot de grill is afgekoeld en reinig vervolgens de branderbuizen en branders als beschreven op pagina van deze handleiding.

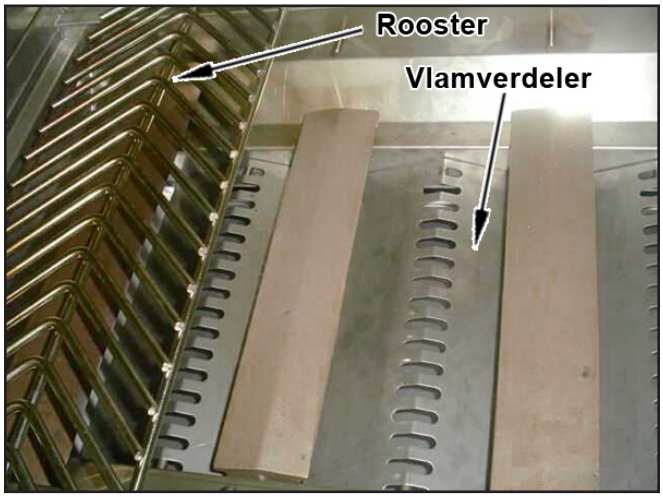
Reservekleppen

BBQ31BRC-07	KLEP, GRILL, 4 BRANDERS
BBQ39GRC-07	KLEP, GRILL, 5 BRANDERS
BBQ13DLXSB-07	KLEP, ZIJBRANDER, DLX ENKEL EN DUBBEL

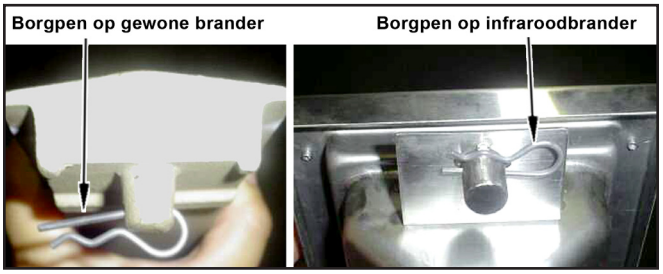
Verwijderen en vervangen van infraroodbranders



1. Koppel de gasleiding naar de grill los of sluit deze af. Wacht tot de branders afkoelen.
2. Open de kap en verwijder het rooster en de vlamverdeler van de brander die u wilt vervangen.
3. Zoek via de toegangsdeur onder de grill de ronde schroefbout en borgpen waarmee de brander die u wilt vervangen wordt vastgezet.



4. Verwijder de borgpen voorzichtig met uw vingers.

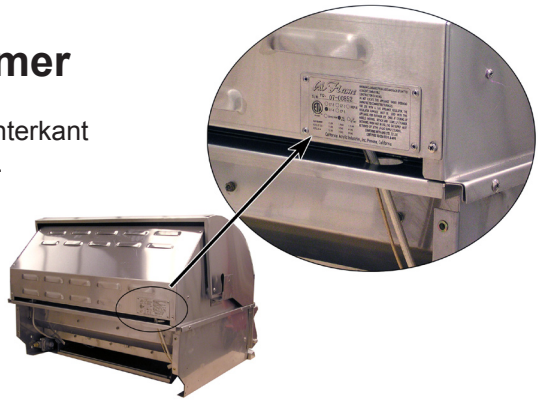


5. Til de schroefbout uit de vergrendelopening en beweeg de brander voorzichtig naar voren om deze los te maken van de ontsteker en het gastoevoerventiel.
6. Haal de brander uit de grill en bewaar deze op een veilige en droge plaats.
7. Installeer de infraroodbrander. Lijn de gasinlaat op de brander uit met het gastoevoerventiel op de grill en de branderbuis met ontsteking. Zorg dat deze perfect uitgelijnd zijn. Schuif de schroefbout aan het andere uiteinde in het vergrendelgat.
8. Stel de infraroodbrander bij. Controleer of de brander uitgelijnd is en op zijn plaats zit.
9. Breng de borgpen aan. Zoek via de toegangsdeur onder de grill de schroefbout om de brander vast te zetten. Breng de borgpen aan. Controleer of de borgpen goed vastzit.
10. Herhaal stap 2 tot en met 9 als u andere branders wilt vervangen.
11. Plaats het rooster dat u zojuist verwijderd hebt terug. (Voor infraroodbranders hebt u de vlamverdeler niet nodig.)
12. Sluit de gasleiding opnieuw aan of draai deze aan.

Als u terug wil schakelen op gewone branders volgt u eenvoudig de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde.

Plaats van de plaat met het serienummer

Het serienummer van uw Cal Flame grill bevindt zich aan de achterkant en is zichtbaar wanneer de kap omlaag is zoals rechts te zien is.



Specificaties voor de grill

Voeding: 220 V wisselstroom / 50 Hz
Toestelklasse: I3+ (28-30/37)
Inlaatdruk: 28-30/37 mbar
Toestelklasse 2: I3 b/p (50)
Inlaatdruk: 50 mbar

872CU	Convectiegrill met 2 branders	8,78 kWH
873CU	Convectiegrill met 3 branders	16,4 kWH
874CU	Convectiegrill met 4 branders	21,9 kWH
875CU	Convectiegrill met 5 branders	28,4 kWh
852U	Standaard enkele vlakke zijbrander	4,4 kWH
898U	Luxe enkele zijbrander	4,4 kWH
899U	Luxe dubbele zijbrander	8,78 kWh
953U	Standaard zij-aan-zij brander	8,78 kWH
954U	Luxe dubbele zij-aan-zij brander	8,78 kWH
CR2000U	Wagentje met twee branders	8,78 kWH
CR3000U	Wagentje met drie branders	16,4 kWH
CR4000U	Wagentje met vier branders	21,9 kWH
CR4000CU	Wagentje met vier convectiebranders	21,9 kWH

CONTACTGEGEVENS

Voor de klantendienst neemt u onmiddellijk contact op met de gemachtigde dealer. Als u verdere informatie en/of hulp nodig hebt, neemt u contact op met:

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766, Verenigde Staten

Telefoon: 1-909-623-8781
Fax: 1-909-629-3890

www.calspas.com

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Cal Flame®

2008 BENUTZERHANDBUCH

Grillgeräte

Mit Herstellungsdatum nach dem 01.01.08

© 2008 Lloyds Material Supply, Inc.

CE

359BT818

www.calspas.com

Weil wir ständig an der Verbesserung unserer Produkte arbeiten, sind Änderungen an allen Modellen, Betriebsanweisungen und Spezifikationen vorbehalten.

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Dieses Handbuch gilt für die folgenden Geräte:

872CPU	Umluftgrill mit 2 Brennern
873CPU	Umluftgrill mit 3 Brennern
874CPU	Umluftgrill mit 4 Brennern
875CPU	Umluftgrill mit 5 Brennern
852PU	Regulärer einzelner Nebenkocher, flach
898PU	Einzelner Deluxe Nebenkocher
899PU	Doppelter Deluxe-Nebenkocher
953PU	Regulärer Brenner, Anordnung nebeneinander
954PU	Deluxe-Doppelbrenner, Anordnung nebeneinander
CR2000U	Mobiler Grill mit zwei Kochern
CR3000U	Mobiler Grill mit drei Kochern
CR4000U	Mobiler Grill mit vier Kochern
CR4000CU	Mobiler Umluftgrill mit vier Kochern

ACHTUNG

Wenn die Angaben in diesem Handbuch nicht genau befolgt werden, besteht Feuer- oder Explosionsgefahr, die zu Sach- und Personenschäden, unter Umständen mit Todesfolge, führen kann.

Benzin und andere entzündliche Flüssigkeiten bzw. Dämpfe sind von diesem und anderen Geräten fernzuhalten.

Dieses Gerät ist AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN vorgesehen.

Copyright 2008 Lloyds Material Supply, Inc. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung dieses Dokuments ohne schriftliche Genehmigung ist streng untersagt.

Cal Spas™ und Cal Flame™ sind eingetragene Marken.

Weil wir ständig an der Verbesserung unserer Produkte arbeiten, sind Änderungen an allen Modellen, Betriebsanweisungen und Spezifikationen vorbehalten.

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Sicherheitshinweise 1

Einbau / Montage 4

- **Aussparungsabmessungen 4**
- **Leckprüfung 5**
- **Flüssiges Propangas 6**
- **Einbau des Transformators 7**
- **Einbau des Grills im Grillaufbau 8**
- **Einbau des Spießbratengrills 8**
- **Einbau der Nebenkocher 9**

Verwendung des Grillgeräts 10

- **Grillregler 10**
- **Anzünden des Grills 11**
- **Einfaches Grillen 12**
- **Verwendung des Spießbratengrills 12**
- **Braten mit dem Umluftgrill 13**
- **Licht- und Gebläseschalter 13**

Reinigung und Wartung 14

- **Tropfschale 14**
- **Pflege von Edelstahl 14**
- **Abdecken des Grills 14**
- **Pflege nach dem Gebrauch 14**
- **Auswechseln der Halogenbirne 15**

Appendix 16

- **Fehlersuche 16**
- **Ersatzabdeckungen 18**
- **Ausbau und Auswechseln von Infrarotbrennern . . 18**
- **Seriennummernplakette 20**
- **Technische Daten 20**

Bewahren Sie diese Anweisungen auf!

KONTAKTINFORMATIONEN

Für Serviceleistungen wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Vertragshändler. Wenn Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an:

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766.

Telefon: 1-909-623-8781
Fax: 1-909-629-3890

www.calspas.com

Sicherheitshinweise

ACHTUNG: Die unsachgemäße Installation, Einstellung, Veränderung, Wartung oder Instandsetzung kann Personen- und Sachschäden zur Folge haben. Lesen Sie alle Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

Aufstellungsort

- Cal Flame™-Grillgeräte sind ausschließlich zum Gebrauch im Freien bestimmt.
- Stellen Sie dieses Gerät auf keinen Fall in geschlossenen Räumen, unter geschlossenen Verdecken oder in anderen geschlossenen Bereichen auf, wie z. B. Garagen, Abstellschuppen oder überdachten Durchgängen. Halten Sie Abstand zu Bäumen und Sträuchern.
- Stellen Sie den Grill nicht vor oder in der Nähe von Fenstern oder Lüftungsöffnungen auf, die zur Wohnung führen.
- Cal Flame™-Grillgeräte sind nicht zur Installation in oder auf Wohnmobilen, Wohnwagen oder Booten bestimmt.
- Sorgen Sie für einen ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien über dem Grill, um diese nicht zu überhitzen (z. B. Markisen).
- Der Bereich um Ihren neuen Grill sollte aufgeräumt sein und keine entzündlichen Flüssigkeiten oder andere brennbare Materialien enthalten (z. B. Mops, Putztücher oder Besen, Lösungs- und Reinigungsmittel oder Benzin).
- Verwenden Sie den Grill, die Grillumkleidung und den Bereich um den Grill nicht zur Aufbewahrung von entzündlichen Materialien oder Kunststoffgegenständen. Lagern Sie keine Propanflaschen in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts, wenn dieses nicht in Gebrauch ist.

Einrichtung

- Bevor Sie fest montierte Grillgeräte in einem Aufbau installieren, notieren Sie sich alle wichtigen Informationen wie Modellnummer, Seriennummer und Brennstoffart, und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Diese Informationen finden Sie auf einer Plakette an der Rückseite des Grills, die bei geschlossener Haube zu sehen ist, oder an der rechten Seite des Grills. Auf der Rückseite dieses Handbuchs ist Platz vorgesehen, wo Sie diese Informationen aufschreiben können.
- Das Cal Flame™-Grillgerät muss an eine fest installierte, geerdete 230 V Netzsteckdose mit einem gesonderten 15-A-Fehlstromsicherungsschalter angeschlossen werden.
- Verwenden Sie für den Cal Flame™ Grill kein Verlängerungskabel. Andernfalls besteht Feuer- und Stromschlaggefahr, und es kann zu Verletzungen kommen. Bauen Sie in den Neutral- oder Erdungsschaltkreis keine Sicherung ein. Andernfalls besteht Stromschlaggefahr. Erden Sie dieses Gerät nicht über eine Gas- oder Heißwasserleitung. Halten Sie Stromkabel und die Brennstoffleitung von heißen Flächen fern.
- Um Feuer- und Rauchschäden zu vermeiden, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Reinigen Sie den gesamten Grill vor der Verwendung gründlich mit heißem Seifenwasser. Damit werden Reste von Lösungsmitteln, Ölen oder Fetten

Lesen Sie die gesamte Anleitung durch, bevor Sie den Grill bedienen.

VORSICHT

Wenn Sie Gas riechen...

- Stellen Sie die Gaszufuhr ab.
- Löschen Sie offene Flammen.
- Öffnen Sie den Deckel.
- Wenn der Geruch nicht verschwindet, halten Sie sich vom Gerät fern und verständigen Sie umgehend Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.

entfernt, die bei der Herstellung eingesetzt wurden. Der Grillrost sollte auf die gleiche Weise ebenfalls gründlich gesäubert werden.

Betrieb

- Benutzen Sie den Grill ausschließlich für den beabsichtigten Zweck.
- Wenn der Brenner ausgeht, drehen Sie den Regler ganz AUS (OFF), öffnen Sie die Grillhaube vollständig und entlüften Sie den Grill. Verwenden Sie den Grill erst wieder, wenn das gesamte restliche Gas entwichen ist.
- Verwenden Sie den Grill auf keinen Fall ohne ordnungsgemäß eingebaute Tropffettschale. Die Tropffettschale sollte soweit hineingedrückt werden, bis Sie mit dem Regal direkt unterhalb des Grills in Berührung kommt. Eine falsch eingebaute Tropffettschale führt zu Feuer- oder Explosionsgefahr.
- Halten Sie alle Stromkabel und das Drehmotorkabel von den heißen Grillflächen fern.
- Verwenden Sie den Grill oder Nebenkocher nie bei windigem Wetter. Beim Betrieb an einem ständig windigen Ort muss ein Windschutz verwendet werden. Halten Sie die im Handbuch angegebenen Mindestabstände auf jeden Fall ein.
- Legen Sie den Grill und die Nebenkocher auf keinen Fall mit Aluminiumfolie aus.
- Das Grillgerät darf niemals mit blockierten Lüftungsöffnungen installiert oder betrieben werden. Die Lüftungsöffnungen müssen stets eine Frischluftzufuhr ermöglichen, um einen Anstau von Restgas zu verhindern. Wenn eine ordnungsgemäße Lüftung nicht gewährleistet ist, führt dies zu Feuer- oder Explosionsgefahr.
- Beim Umgang mit der Gasleitung und den Gasverbindungen dürfen diese niemals mit den Metalloberflächen des Grills oder der Grillverkleidung in Berührung kommen. Lassen Sie die Anschlussverbindungen nicht fallen.
- Verwenden Sie für Gasgrillgeräte keine Brennstoffe wie Holzkohle.
- Die Gaszufuhr zum Grill und zu den Nebenkochern muss regelbar sein. Betreiben Sie den Grill oder die Nebenkocher niemals mit ausgebauten Reglern, da sonst Feuer- oder Explosionsgefahr besteht.
- Lassen Sie den Grill und die Nebenkocher während des Betriebs nie unbeaufsichtigt. Bei der Verwendung von Töpfen und Pfannen kann es durch Überkochen zu Rauchbildung kommen. Überkochendes Fett kann sich entzünden.
- Verwenden Sie immer nur Kochgeschirr geeigneter Größe. Wählen Sie Kochgeschirr mit flachen Böden, das groß genug ist, um den Brenner ganz zu bedecken. Wenn zu kleines Kochgeschirr verwendet wird, kommen die Seitenwände direkt mit der Flamme in Kontakt. Dadurch kann das Kochgeschirr versengt und die Reinigung erschwert werden. Übermäßige Flammenentwicklung kann bei großen Edelstahltöpfen eine permanente Verfärbung verursachen. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir Aluminiumgeschirr und Utensilien in professioneller Güte.
- Positionieren Sie die Griffe des Kochgeschirrs immer so, dass sie nicht in angrenzende Arbeits- oder Kochbereiche ragen. Dies reduziert die Gefahr von Verbrennungen, Entzündung brennbarer Materialien und verschüttetem Kochgut durch eine versehentliche Berührung des Geschirrs.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, Fettbrände mit Wasser zu löschen. Brennendes Kochgeschirr auf keinen Fall in die Hand nehmen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einem gut schließenden Deckel, Backblech oder Tablett. Wenn brennendes Fett aus dem Kochgeschirr ausgetreten ist, ersticken Sie die Flammen mit Backnatron oder einer Trockenchemikalie bzw. Feuerlöschschaum.
- Halten Sie Kleidungsstücke, Topflappen und andere brennbare Materialien vom Rost, Brenner und von heißen Oberflächen fern, bis diese vollständig abgekühlt sind. Tragen Sie bei der Verwendung des Grills keine lose oder hängende Kleidung. Der Stoff kann sich entzünden und Verletzungen verursachen.
- Berühren Sie bei der Verwendung des Grills niemals das Grillregal, den Brennerrost oder die direkte Umgebung dieser Bereiche, da diese extrem heiß werden und Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie Griffe oder Drehknöpfe.
- Benutzen Sie nur trockene Topflappen, und verwenden Sie keine Handtücher oder großen Stoffteile an Stelle von Topflappen. Wenn feuchte oder nasse Topflappen mit heißen Flächen in Berührung kommen, kann dies zu Verbrennungen führen.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Glas- oder Metallbehälter mit Inhalt auf dem Grill. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter platzen

und schwere Verletzungen verursachen oder den Grill beschädigen.

- Greifen Sie nicht über den Grill oder andere Oberflächen, wenn diese heiß oder in Gebrauch sind.

Wartung und Reparatur

- In den Brennern des Grills können sich Spinnen und Insekten einnisten und den Gas- und Luftstrom zu den Brenneröffnungen blockieren. Das ist gefährlich, weil es zu einem Brand hinter der Ventilplatte führen kann. Inspizieren und reinigen Sie die Brenner regelmäßig und befolgen Sie die Richtlinien im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ dieses Handbuchs.
- Außer wie in diesem Handbuch ausdrücklich empfohlen, sollten Sie nicht versuchen, Grillkomponenten zu reparieren oder auszuwechseln. Die Wartung sollte nur von qualifizierten Technikern vorgenommen werden. Bei Reparaturen durch andere Personen als für die Wartung von Cal Flame-Geräten zugelassenes Händlerpersonal verfällt die Garantie.

Aufbewahrung

- Wenn der Grill nicht verwendet wird, schalten Sie die Gaszufuhr am Ventil ab.
- Der Grill darf nur dann in Innenräumen aufbewahrt werden, wenn die Gaszufuhr abgetrennt wurde.

Vorsichtshinweise zu Kindern

- Lassen Sie Kinder nie in Bereichen unbeaufsichtigt, in denen der Grill verwendet wird. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird, müssen diese genau beaufsichtigt werden.
- Gegenstände, die für Kinder interessant sind, sollten niemals in der Nähe oder unter dem Grill aufbewahrt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf Grillkomponenten sitzen oder stehen.

Einbau / Montage

An den meisten Orten ist für Außenbaumaßnahmen und -stromanschlüsse eine Genehmigung erforderlich. An einigen Orten sind darüber hinaus Barrieren wie z. B. Zäune oder selbst schließende Tore vorgeschrieben, um zu verhindern, dass unbeaufsichtigte Kinder unter fünf Jahren auf das Grundstück gelangen können. Ihr Vertragshändler kann Ihnen sagen, welche Genehmigungen eingeholt werden müssen und wie Sie diese vor der Lieferung Ihres Geräts beantragen.

Wir empfehlen, die Installation, Einstellung und Wartung Ihres neuen Grills von qualifiziertem Installations- und Wartungspersonal durchführen zu lassen, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten und Unfälle zu vermeiden.

Berücksichtigen Sie bei der Bestimmung eines Aufstellorts für Ihren Cal Flame™-Grill den Zugang zu Gas- und Stromversorgungseinrichtungen. Wählen Sie einen Standort mit einer möglichst kurzen Gasleitung. Zur Nutzung des Geräts ist eine separate geerdete Stromversorgung von 220 V und 15 A mit Fehlstromsicherheitsschalter erforderlich.

Berücksichten Sie bei der Bestimmung eines geeigneten Aufstellorts Faktoren wie Wind sowie die Nähe zu Gehwegen und Wohnungsfenstern.

Stellen Sie Grillgeräte nur in gut gelüfteten Bereichen auf und stets auf einem festen, ebenen Unterbau auf (z. B. Veranda oder Betonplatte).

WICHTIG: Cal Flame™-Grillgeräte sind zum Betrieb mit flüssigem Propangas bestimmt und können nicht auf andere Brennstoffe umgestellt werden. Um festzustellen, welchen Brennstoff der Grill verwendet, sehen Sie auf dem Seriennummernetikett nach, das sich an der Rückseite des Gehäuses befindet. Im Betriebsabschnitt ist Flüssigpropangas mit „LP“ als der richtige Betriebsbrennstoff angegeben. Der Versuch, einen Cal Flame™-Grill zu einer anderen Brennstoffquelle zu konvertieren kann zu ernsthaften Verletzungen führen und macht die Garantie ungültig.

Sehen Sie immer auf der Spezifikationsplakette nach, um sich zu vergewissern, dass das Gerät an die richtige Gasversorgung angeschlossen ist.

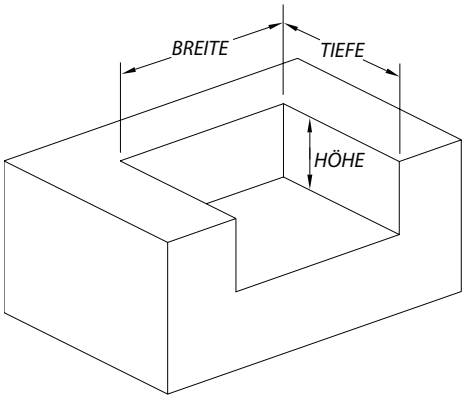
Aussparungsabmessungen

Der Cal Flame™-Grill ist für eine einfache Installation in einen nicht brennbaren Aufbau konzipiert. Die tragende Fläche muss flach und eben sein. Bei der Bestimmung des endgültigen Grillstandorts ist auf eine ausreichende Lüftung zu achten, um zu verhindern, dass sich im Falle eines Gaslecks Gas anstaut.

Die Zeichnungen rechts zeigen die Aussparungsabmessungen des Aufbaus für den Gasgrill und Nebenkocher.

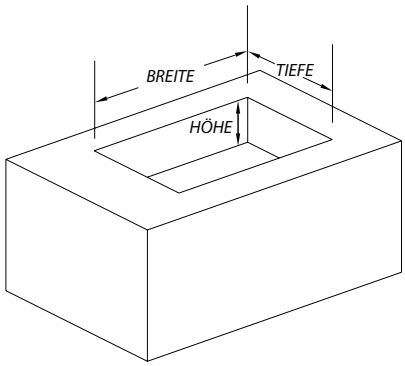
Modell	Beschreibung	Breite	Tiefe	Höhe
872CPU	Grill mit 2 Brennern	59,1 cm	59,1 cm	23,5 cm
873CPU	Grill mit 3 Brennern	59,1 cm	59,1 cm	23,5 cm
874CPU	Grill mit 4 Brennern	78,1 cm	56,5 cm	23,5 cm
875CPU	Grill mit 5 Brennern	97,2 cm	56,5 cm	23,5 cm
898PU	Einzelner Deluxe Nebenkocher	30,8 cm	55,2 cm	18,4 cm
899PU	Doppelter Deluxe-Nebenkocher	31,5 cm	55,3 cm	18,4 cm

Aussparung für Grill, Nebenkocher und Zubehöreinsätze



Modell	Beschreibung	Breite	Tiefe	Höhe
852PU	Regulärer Nebenkochereinsatz	29,2 cm	45,1 cm	7,0 cm
953PU	Regulärer Brenner, Anordnung nebeneinander	61,6 cm	50,2 cm	10,8 cm
954PU	Deluxe-Brenner, Anordnung nebeneinander	64,1 cm	33,7cm	18,4 cm

Aussparungen für Zubehöreinsätze



Leckprüfung

Nehmen Sie mindestens einmal jährlich eine Leckprüfung vor, egal ob die Gaszufuhr abgestellt war oder nicht. Führen Sie außerdem immer dann eine Leckprüfung durch, wenn die Gasversorgung an das Ventil angeschlossen wird oder wenn irgendein Teil des Gassystems abgetrennt oder ausgewechselt wird.

Aus Sicherheitsgründen sollte die Leckprüfung stets im Freien in einem gut belüfteten Bereich durchgeführt werden. Rauchen Sie bei der Durchführung der Leckprüfung nicht und vermeiden Sie Zündquellen im Arbeitsbereich. Verwenden Sie für die Leckprüfung kein Feuer, z. B. ein brennendes Streichholz. Verwenden Sie Seifenwasser.

1. Bereiten Sie eine Leckprüfungslösung vor, indem Sie in einer Sprühflasche Spülmittel mit Wasser zu gleichen Teilen mischen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Drehknopfregler auf OFF (AUS) stehen.
3. Schalten Sie das Gas ein. Drehen Sie hierzu das Gasventil einmal gegen den Uhrzeigersinn.
4. Tragen Sie die Leckprüfungslösung auf, indem Sie sie auf die Verbindungsstellen des Gasversorgungssystems sprühen. Wenn platzende Blasen in der Seifenlösung entstehen, tritt Gas aus.
5. Gaslecks lassen sich beheben, indem Sie lose Verbindungen anziehen oder ein fehlerhaftes Bauteil mit einem vom Hersteller empfohlenen Teil ersetzen.
6. Drehen Sie alle Drehknopfregler wieder ganz auf OFF (AUS).

Wenn Sie das Gasleck nicht beseitigen können:

1. Drehen Sie alle Drehknopfregler wieder ganz auf OFF (AUS).
2. Schalten Sie die Gaszufuhr zum Grill ab und lassen Sie den Druck aus dem Schlauch und Verteiler ab, indem Sie ein beliebiges Steuerventil eindrücken und um eine Viertel Drehung gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Wenden Sie sich an einen autorisierten Gaswartungstechniker.

Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn das Leck behoben ist.

Flüssiges Propangas

Gasflaschenanforderungen

Wenn die Flüssigpropangasleitungen fest installiert sind, verwenden Sie einen umschaltbaren Regler und stellen Sie ihn auf Flüssigpropangas.

Der maximale Leitungsdruck für die Propangasversorgung mit fest installierten Leitungen beträgt 3,5 kPa (14 Zoll WC). Der Mindestleitungsdruck für Propangas beträgt 11 Zoll WC.

Das Grillgerät muss mit dem Gasdruckregler verwendet werden. Der Regler sorgt für einen gleich bleibenden Gasdruck im Verteiler. Die Brenneröffnungen sind für den vom Druckregler gelieferten Druck ausgelegt.

ACHTUNG: Der Betrieb des Grillgeräts ohne eingebauten Gasregler kann zu einer Explosion, unter Umständen mit Todesfolge, führen.

Gasflaschenspezifikation

Die Propanflaschen müssen die folgenden Merkmale aufweisen:

- Konstruiert und beschriftet gemäß den Specifications for LP-Gas Cylinders (Spezifikationen für Flüssigpropangasflaschen) des US-Verkehrsministeriums oder der kanadischen Bundesnorm CAN/CSA-B339, „Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission“ (Zylinder, Sphären und Röhren zum Transport von Gefahrenstoffen; und Kommissionierung) – wie zutreffend.
- Ca. 30 cm Durchmesser und 46 cm Höhe.

Maximales Brennstofffassungsvermögen von 9 kg Propan (19 l). Gewicht der vollen Flasche ca. 17 kg. (19,8 kg nominales Wassergewicht.) Die Flasche darf nie zu mehr als 80 % gefüllt sein.

Wenn die Gasflasche nicht in Gebrauch ist, muss auf dem Ausgangsventil die Schutzkappe angebracht sein. Auf dem Gasflaschenventil darf nur die Art Schutzkappe angebracht werden, die zum Flaschenventil geliefert wurde. Andere Arten von Schutzkappen oder Stöpseln können zum Austreten von Propan führen.

Flüssigpropangasanschluss

Die Umkleidung der Propanflasche muss durch Öffnungen auf Höhe des Flaschenventils und am Boden belüftet sein. Die Lüftungswirksamkeit der Öffnungen muss ermittelt werden, während sich die Propanflasche in der Umkleidung befindet. Die folgenden Methoden stehen zur Verfügung, um eine ausreichende Lüftung zu gewährleisten:

1. Eine Seite der Umkleidung ist vollständig offen.
2. Wenn die Umkleidung aus vier Seiten mit Decke und Boden besteht:
   a. In der Seitenwand sind auf Flaschenhöhe mindestens zwei Lüftungsöffnungen gleicher Größe im 180º-Winkel (3,14 rad) zueinander vorgesehen. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt sein. Jede Öffnung muss eine unverdeckte Fläche von mindestens 7,1 cm²/kg Brennstoffkapazität und mindestens 64,5 cm² insgesamt haben.
   b. Es sind Lüftungsöffnungen auf Bodenhöhe vorzusehen, die jeweils eine unverdeckte Fläche von mindestens 7,1 cm²/kg Brennstoffkapazität und mindestens 64,5cm² insgesamt haben. Wenn die Lüftungsöffnungen auf Bodenhöhe in einer Seitenwand angebracht werden, müssen mindestens zwei Öffnungen vorhanden sein. Die untere Lüftungsöffnung muss sich auf Bodenhöhe befinden, und ihr oberer Rand darf nicht mehr als 127 mm über dem Boden liegen. Die Öffnungen müssen gleich groß und im Winkel von 180º (3,14 rad) zueinander angeordnet sein und dürfen nicht verdeckt sein.
   c. Jede Öffnung muss mindestens so groß sein, dass sie das Einführen eines Stabes von 3,2 mm Durchmesser ermöglicht.

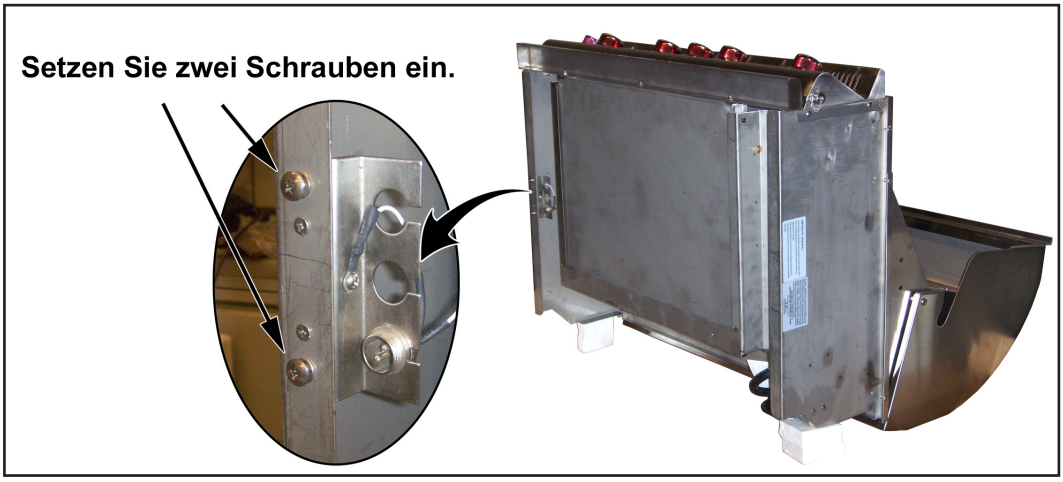
Transport und Lagerung von Propangas

Transportieren Sie immer nur eine Gasflasche auf einmal. Achten Sie darauf, dass die Gasflasche sicher und aufrecht steht, das Regelventil geschlossen und die Schutzkappe angebracht ist. Bewahren Sie die Gasflaschen im Freien und außer Reichweite von Kindern auf. Lagern Sie die Gasflaschen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen umschlossenen Bereichen.

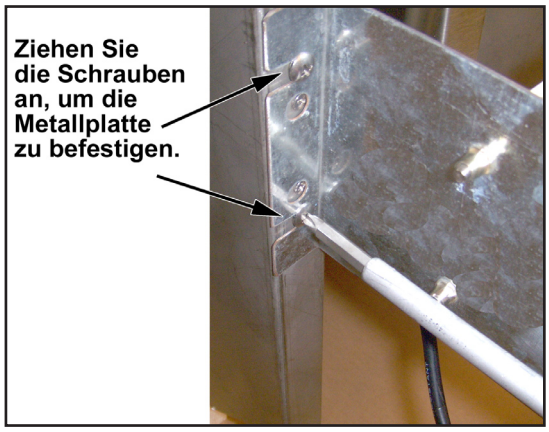
Einbau des Transformators

Bei Grillgeräten mit elektrischen Komponenten wie Beleuchtung oder Umluftgebläsen muss vor dem Gebrauch der Transformator eingebaut und angeschlossen werden. Dies muss geschehen, bevor der Grill in den Grillaufbau eingesetzt wird. Gehen Sie beim Einsetzen des Grills mit angeschlossenem Transformator in die Aussparung des Aufbaus vorsichtig vor, um nicht mit dem Transformator anzustoßen.

1. Nehmen Sie den Transformator und die Metallschrauben aus der Plastiktüte.
2. Stellen Sie den Grill auf eine feste Unterlage und neigen Sie ihn nach hinten, damit die Unterseite des Grills sichtbar wird.
3. Montieren Sie den Transformator mit den Metallschrauben in der Nähe des internen Stromanschlusses an der linken Seite des Grills. Montieren Sie die Metallplatte an der Außenfläche des Grills (siehe Abbildung unten).



4. Nachdem Sie die Schrauben und Muttern fest angezogen haben, schließen Sie den Stecker des Transformators am Grill an. Schrauben Sie die Edelstahlhalterung fest.



Einbau des Grills im Grillaufbau

Hierzu sind zwei Personen erforderlich, um eine Beschädigung des Grills, des Transformators oder des Grillaufbaus zu vermeiden.

Bevor Sie einen Grill oder Nebenkocher in einem Grillaufbau oder einer Aussparung installieren, vergewissern Sie sich, dass die Öffnung nicht größer ist als die Außenabmessungen des Grills. Der Grill sollte auf dem Rahmenansatz zu liegen kommen. Bei Zubehöreinsätzen muss die Umkleidung ausreichend belüftet sein, um zu gewährleisten, dass der Grill- oder Nebenkochereinsatz nicht überhitzt wird.

Achten Sie besonders auf die Anordnung der Gasleitungen. Gasleitungen sollten nicht in der Nähe von Wärmequellen verlegt werden und so wenige Biegungen wie möglich aufweisen.

Achten Sie darauf, dass die Gasleitungsverbindungen auch bei eingebautem Grill noch zugänglich sind.

- Wenn die Gasleitungsverbindungen bei eingebautem Grill nicht leicht zugänglich sind, stützen Sie den Grill oberhalb der Arbeitsfläche ab und schließen Sie die Gasleitungen am Grill an. Wenn die Gasverbindungen angeschlossen sind, setzen Sie den Grill in die Aussparung ein.
- Wenn die Gasleitungsverbindungen bei eingebautem Grill zugänglich sind, setzen Sie den Grill zuerst in die Aussparung ein und schließen die Gasleitungen danach an.

Achten Sie darauf, dass die Gasleitungen beim Absenken des Grills oder Nebenkochers in die Aussparung nicht abgeknickt werden.

Halten Sie Finger von den Stellen fern, an denen der Grill auf der Arbeitsfläche aufliegt. Andernfalls besteht Gefahr, dass Ihre Finger eingeklemmt werden und Sie ernsthafte Verletzungen davontragen.

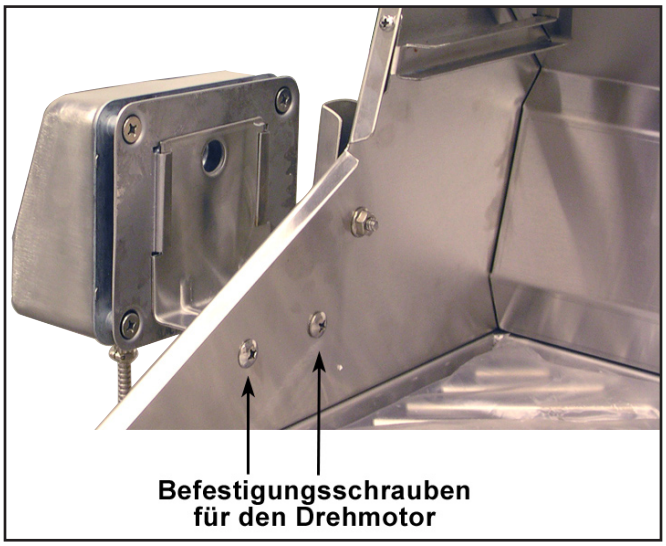
Prüfen Sie, ob der Grill horizontal liegt und rund um den Außenrand fest auf der Arbeitsfläche aufliegt. Wenn der Grill nicht horizontal liegt oder wackelt, stabilisieren Sie ihn mit nicht brennbaren Unterlegteilen.

Führen Sie die oben beschriebene Leckprüfung durch.

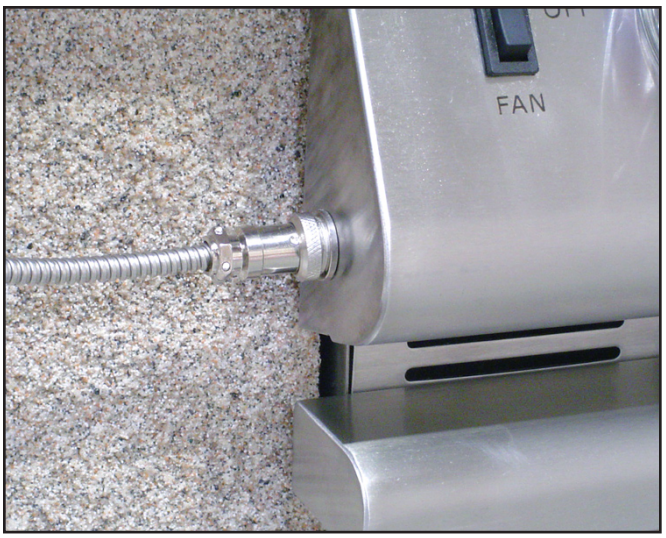
Einbau des Spießbratengrills

Befestigen Sie wie in der Abbildung gezeigt an den beiden Seiten des Grills je eine Halterung mit zwei Schrauben.

Schieben Sie den Drehmotor wie unten gezeigt in eine der Halterungen. Der Drehmotor kann beliebig auf der einen oder anderen Seite des Grills verwendet werden.



Nehmen Sie die Metallschutzkappe der Steckdose ab, die für den Stromanschluss des Drehmotors vorgesehen ist. Stecken Sie das Motorkabel ein und bringen Sie die Halterungsmutter an, damit der Stecker sich nicht lösen kann.



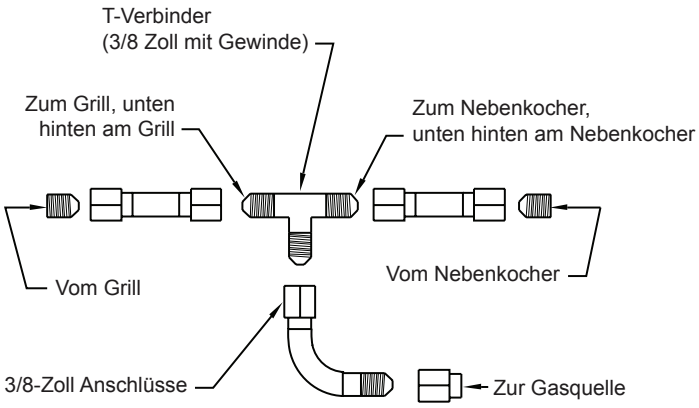
Einbau der Nebenkocher

1. Verbinden Sie einen 3/8-Zoll Gewinderohrnippel mit dem 3/8-Zoll T-Stück. Verwenden Sie Teflonband oder Rohrdichtungsmittel. Benutzen Sie nur Dichtungsmittel, die zur Verwendung mit Flüssigpropangas zugelassen sind.
2. Verbinden Sie die T-Stück-Baugruppe mit der Eingangsleitung des Grills. Ziehen Sie die Verbindungen fest und richten Sie die Abzweigungsöffnung des T-Stücks mit der Öffnung in der Umkleidung aus.
3. Schließen Sie das flexible Rohr (Steckende) am T-Stück an.
4. Installieren Sie den Nebenkocher im Grillaufbau, indem Sie ihn einfach einsetzen.
5. Schließen Sie das aufnehmende Ende des flexiblen Rohrs am Eingangsrohr des Nebenkochers an.
6. Schließen Sie die Gasversorgung am Grill an.
7. Führen Sie unter Verwendung einer Seifenlösung einen Gaslecktest durch.

Mitgelieferte Komponenten

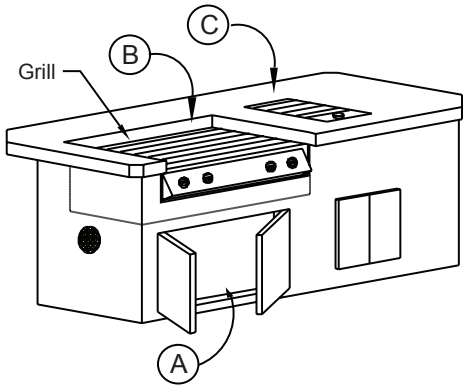
1) Ein 3/8-Zoll T-Verbinder
2) Zwei 3/8-Zoll Schlauchverbinder

Das Regelventil ist NICHT im Lieferumfang des Grillgeräts enthalten.



Hinweis: An den nicht gebördelten Verbindern muss ein Dichtungsband für Gasleistungen verwendet werden.

(A) Öffnen Sie die Schranktüren zum Grill. Schließen Sie das flexible Rohr zunächst mit dem Regelventil an die Gasquelle und dann mit dem anderen Ende an den T-Verbinder an. Verwenden Sie beim Einbau des Verbinders auf jeden Fall Dichtungsband, das für Gasleistungen geeignet ist, um eine ordnungsgemäße Abdichtung zu gewährleisten.



(B) Schließen Sie das andere Ende des T-Verbinders (mit dem angeschlossenen flexiblen Gasrohr) an der Überwurfschraube unten hinten am Grill an. (Für alle Verbindungen gasgeeignetes Dichtungsband verwenden.)

(C) Schließen Sie die letzte offene Leitung an den Nebenkocher an. (Für alle Verbindungen gasgeeignetes Dichtungsband verwenden.)

Verwendung des Grillgeräts

Lesen Sie die gesamte Anleitung durch, bevor Sie den Grill bedienen.

Cal Flame™- Grillgeräte sind AUSSCHLIESSLICH zum Gebrauch im Freien bestimmt.

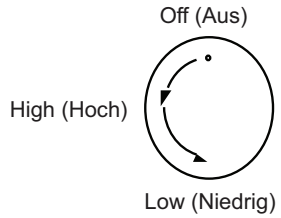
Es empfiehlt sich, den Grill vor dem ersten Anzünden komplett mit Wasser und Seife abzuwaschen. Bei der Herstellung werden Öle eingesetzt, die an den Edelstahlteilen des Grills womöglich Rückstände hinterlassen. Durch die Reinigung wird eine Verfärbung dieser Komponenten weniger wahrscheinlich. Wir empfehlen außerdem, den Grill abzudecken, wenn er nicht in Gebrauch ist. Dadurch verringert sich die Gefahr, dass sich im Grill Staub und Schmutz ansammeln, und die Nutzlebensdauer des Grills verlängert sich.

Achten Sie beim Betrieb des Cal Flame-Grills auf Sicherheit und beachten Sie die folgenden Hinweise:

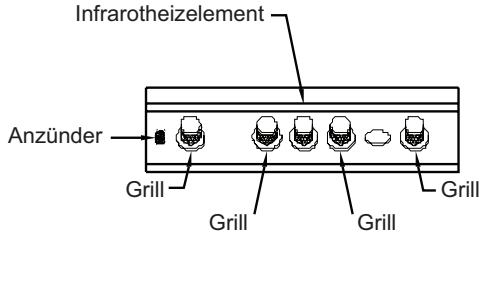
- Es ist gefährlich, Grillgeräte und Nebenkocher für andere Zwecke als für die ursprünglich vorgesehenen zu verwenden.
- Verwenden sie keine Holzkohle im Gas- oder Elektrogrill bzw. -nebenkocher.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter wie Dosen oder Gläser auf Grillgeräten oder Nebenkochern. Dies kann zu Explosionen führen und Verletzungen verursachen, unter Umständen mit Todesfolge. Verschlossene Behälter wie Dampfdruckkochtöpfe müssen ein funktionsfähiges Überdruckventil besitzen, um die Explosionsgefahr auf ein Minimum zu reduzieren.
- Verwenden Sie auf keinen Fall brennbares Material wie z. B. Papier, Stoff oder brennbare Flüssigkeiten mit Ihrem Grill. Verwenden Sie den Grill, die Seitenregale, Schränke und die Bereiche um den Grill auf keinen Fall zur Lagerung brennbarer Materialien.
- Betreiben Sie niemals gleichzeitig den Hauptgrill und die hinteren Infrarot-Umluftheizelemente. Dies führt zu Überhitzung. Vermeiden Sie Grilltemperaturen über 260 ºC.

Grillregler

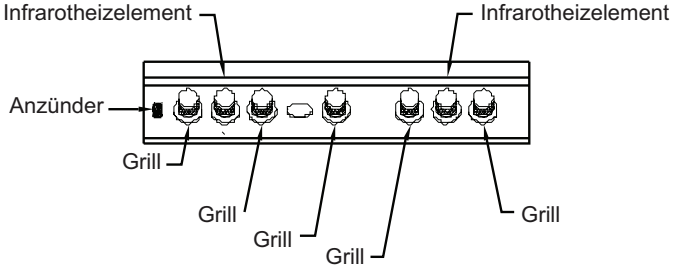
Hier sind die Regler eines Cal Flame™-Grilleinsatzes abgebildet. Machen Sie sich mit diesen Reglern vertraut, bevor Sie den Cal Flame™-Grill verwenden.



Bedienung der Grillregler



BBQ874CU - Grill mit 4 Brennern



BBQ875CU - Grill mit 5 Brennern

Anzünden des Grills

Prüfen Sie jedes Mal vor dem Anzünden des Grills Folgendes:

- Inspizieren Sie das Rohr, bevor Sie den Grill verwenden. Wenn übermäßige Abnutzung zu erkennen ist oder das Rohr beschädigt ist, muss es vor Inbetriebnahme ausgewechselt werden. Wenn Sie ein Ersatzrohr benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren Cal Flame-Händler.
- Achten Sie darauf, dass der Bereich um den Grill frei von brennbaren Materialien wie Benzin, Gartenabfällen, Holz usw. ist.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnung unten an der Vorderseite des Geräts nicht blockiert ist.
- Achten Sie darauf, dass die Grillflammen an beiden Seiten der Brenner gleichmäßig groß sind (großteils blau mit gelben Spitzen). Wenn die Grillflammen nicht normal aussehen, überprüfen Sie die Brennerdüsen auf Insekten und Insektennester.
- Achten Sie darauf, dass das Leitungsgasventil stets auf OFF (Aus) steht, wenn der Grill nicht in Betrieb ist.
- Verwenden Sie den Nebenkocher nicht mit geschlossener Abdeckung oder den hinteren Brenner mit angebrachter Abdeckung.

Elektronisches Anzünden des Grills und der Infrarotbrennelemente

1. Öffnen Sie die Haube.
2. Halten Sie das Gesicht so weit wie möglich von den Brennern entfernt.
3. Drehen Sie den Grillreglerknopf so schnell wie möglich gegen den Uhrzeigersinn über die Anzündposition hinaus auf HIGH (Hoch). Sie hören ein lautes Klickgeräusch, wenn der elektronische Anzünder einen Funken erzeugt.
4. Hören Sie auf das Geräusch, das beim Zünden des Gases entsteht. Wenn der Brenner nicht gleich beim ersten Versuch zündet, versuchen Sie es umgehend erneut.
5. Wenn der Brenner nach dreimaligem Versuch nicht zündet, stellen Sie die Reglerknöpfe auf OFF (Aus). Warten Sie fünf Minuten, bis das Gas verflogen ist, bevor Sie es mit dem Anzünden erneut versuchen.
6. Wiederholen Sie das Zündverfahren oder versuchen Sie es mit dem manuellen Zündverfahren (siehe unten).
7. Wenn der Grill angezündet ist, wiederholen Sie das Verfahren für die anderen Brenner, die angezündet werden sollen.
8. Um die Brenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf auf OFF (Aus). Beim Ausschalten der Brenner hören Sie ein Pop-Geräusch.

Manuelles Anzünden des Grills und der Infrarotbrennelemente

ACHTUNG: Verwenden Sie zum Anzünden keine Zigarettenanzünder oder Streichhölzer. Dies kann zu schweren Verbrennungen oder zum Explodieren des Anzünders führen.

1. Öffnen Sie die Haube.
2. Wenn Sie soeben versucht haben, den Brenner anzuzünden, warten sie fünf Minuten, bis das angestaute Gas verflogen ist.
3. Ziehen Sie die Tropfschale aus dem Grill.
4. Halten Sie das Gesicht so weit wie möglich von den Brennern entfernt.
5. Zünden Sie ein langes Streichholz an und halten Sie es an die Brennerdüsen.
6. Drücken Sie den Reglerdrehknopf ein und drehen Sie ihn über die Anzündposition hinaus auf HIGH (Hoch).
7. Hören Sie auf das Geräusch, das beim Zünden des Gases entsteht. Wenn der Brenner nicht nach maximal fünf Sekunden zündet, stellen Sie die Reglerknöpfe auf OFF (Aus). Warten Sie fünf Minuten, bis das Gas verflogen ist, bevor Sie es mit dem Anzünden erneut versuchen.
8. Wenn der Brenner sich nach mehreren Versuchen nicht zünden lässt, sehen Sie unter „Fehlersuche“ hinten in diesem Handbuch nach.

Einfaches Grillen

Achten Sie vor dem Anzünden des Grills darauf, dass alle Regler auf OFF (Aus) stehen. Versuchen Sie nicht, die Brenner zu zünden, wenn Sie Gas riechen. Überprüfen Sie nach dem Anschluss der Leitung die Verbindung mit einer Seifenlösung. Achten Sie darauf, dass Gas in der Flasche ist und dass die Flasche aufrecht steht.

1. Achten Sie darauf, dass die Tropfschale eingebaut ist.
2. Zünden Sie die Brenner des Grills. Eine Anleitung hierzu finden Sie auf der vorherigen Seite.
3. Drehen Sie den Regelknopf auf HIGH (Hoch) und heizen Sie den Grill 15 Minuten lang vor. Schließen Sie dabei die Grillhaube.
4. Legen Sie das Bratgut auf den Grill, bis es gar ist. Regeln Sie falls erforderlich die Temperatureinstellung. Sie können die Regler auf jede beliebige Position zwischen HIGH (Hoch) und LOW (Niedrig) einstellen.
5. Lassen Sie den Grill abkühlen und reinigen Sie die Tropfschale nach jedem Gebrauch.

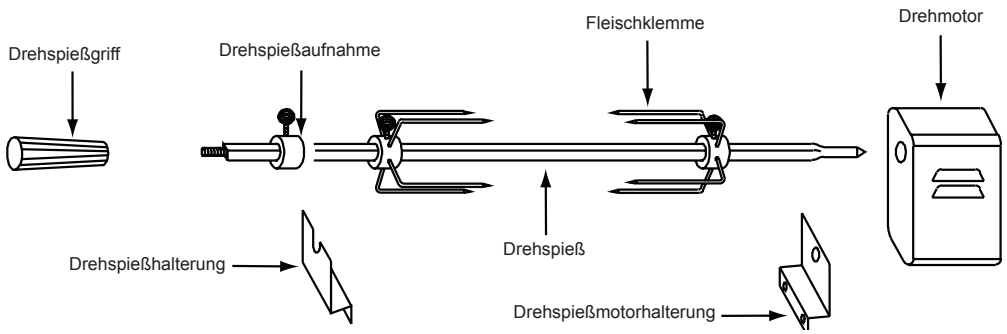
Lassen Sie den Grill beim Garen nicht unbeaufsichtigt.

Verwendung des Spießbratengrills

Der Drehspießbrenner ist ein Infrarotelement, das eine intensive Brathitze erzeugt. Er gart das Grillgut von hinten mit Infrarotwärme. Die Anordnung des Infrarotelements ermöglicht die Anbringung einer Drehspießtropfschale (NICHT mitgeliefert) unterhalb des Bratguts. Dort werden die Fleischsäfte aufgefangen, die zum Bepinseln des Bratguts oder zur Zubereitung von Soßen verwendet werden können.

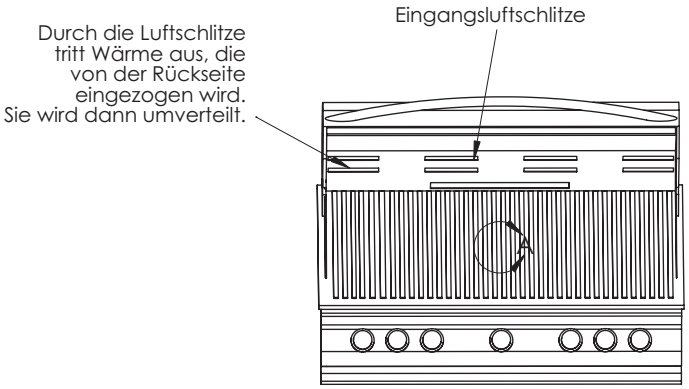
Der Spießbratengrill erfordert keinen zusätzlichen Stromanschluss. Er wird von einem 12-V-Eingang an der Seite des Grills versorgt, der mit einem edelstahlgeschirmten Stromkabel verbunden ist.

1. Um den Spieß zu bestücken, halten Sie ihn am Griff fest und schieben eine Fleischklemme (mit den Zinken vom Griff weg) auf den Spieß. Stecken Sie den Spieß mitten durch das Bratgut und schieben Sie die andere Klemme (mit den Zinken zum Bratgut) auf den Spieß. Zentrieren Sie das Fleisch auf dem Spieß und schieben Sie die Fleischklemmen fest zusammen. Ziehen Sie die Flügelmuttern an. Befestigen Sie lose Fleischteile mit einem Faden (auf keinen Fall Nylon- oder Kunststofffaden verwenden). Bringen Sie die Tropfschale unter dem Bratgut an, um den Fleischsaft aufzufangen.
2. Um den Spießbratengrill zu verwenden, bringen Sie zunächst den Motor links am Grill an. Stecken Sie ihn fest in die hierfür vorgesehene Halterung.
3. Um den Spieß anzubringen, stecken Sie das spitze Ende in den Motor und legen das Gewindeende auf die Lagerung an der Seite des Grills. Wenn der Spieß so weit wie möglich in den Motor ragt, sollte sich das geriffelte Ende des Spießes rechts von der seitlichen Halterung befinden.
4. Wenn eine Unwucht entsteht, können Sie bei Bedarf am Spieß ein Gegengewicht anbringen. Drehen Sie den bestückten Spieß mit losem Gegengewicht, bis er zum Stillstand kommt. Bewegen Sie nun das Gegengewicht zur Oberseite des Spießes, bis es vertikal steht, und ziehen Sie die Flügelmutter an. Zur korrekten Auswuchtung können Sie das Gegengewicht näher zum Spieß oder weiter weg schieben. Wenn das Spießbratenbrennelement angezündet ist, kommt es in einer Minute auf Brattemperatur. Nach rund fünf Minuten glüht es gleichmäßig orangerot.

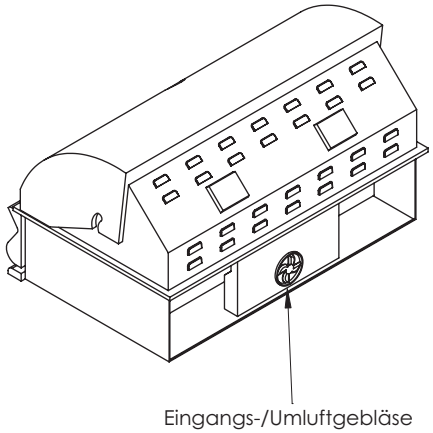


Braten mit dem Umluftgrill

Der Umluftgrill verfügt über ein internes Gebläse, das die heiße Luft gleichmäßig im Grillbereich verteilt, wenn die Haube geschlossen ist. Das Braten auf diese Weise sorgt für eine effizientere Verteilung der Wärme und verhindert Hitzestaus, die leicht zum Anbrennen des Bratguts führen. Der Gebläseschalter befindet sich ganz links an der Vorderseite des Grills.


Eingangsluftschlitze
Durch die Luftschlitze tritt Wärme aus, die von der Rückseite eingezogen wird. Sie wird dann umverteilt.

Vorderansicht des Grills



Licht- und Gebläseschalter

Der Ein- und Ausschalter (ON / OFF) für die Halogenlampe befindet sich unten links auf dem vorderen Reglerfeld.

Einige Modelle des Cal Flame-Grills sind mit einem oder zwei Halogenlampen ausgestattet.

Das Grillgerät muss an eine fest installierte, geerdete 220 V Netzsteckdose mit einem gesonderten 15-A-Fehlstromsicherungsschalter angeschlossen werden. Den Erdungsstift AUF KEINEN FALL entfernen oder abschneiden, da dies zu Bränden, Stromschlag oder anderen Personenschäden führen kann. Diese Stromquelle versorgt die Lampen.

Achtung

Bedecken Sie AUF KEINEN FALL die gesamte Koch- oder Grillfläche mit Töpfen oder Pfannen. Wenn die Kochhitze nicht entweichen kann, kommt es zu einem Hitzestau und die Brenner funktionieren nicht richtig.

VORSICHT: Sprühen Sie AUF KEINEN FALL Wasser auf ein heißes Gasgerät. Hierdurch können die Porzellan- oder Gusseisenkomponenten beschädigt werden.

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie die internen Komponenten des Grills je nach Verwendungshäufigkeit und verwendetem Grillgut regelmäßig. Der Grill sollte mindestens einmal pro Jahr von Grund auf gereinigt werden.

Zudem sollten Sie darauf achten, dass der Bereich um den Grill gut aufgeräumt und frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten ist. Der Zu- und Abluftstrom sollte nicht blockiert werden.

TRENNEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AB, BEVOR SIE MIT REINIGUNGSARBEITEN AM GRILL BEGINNEN.

Brenner

Spinnen und kleine Insekten befinden sich mitunter im Brenner oder bauen dort Nester, was den Gasstrom behindert. Manchmal führt dies zu einem Flammenrückschlag in den und um die Gasröhren. Um die Gefahr eines Flammenrückschlags zu reduzieren, sollte dieses Verfahren mindestens einmal monatlich angewandt werden oder wenn der Grill seit längerer Zeit nicht mehr in Betrieb genommen wurde.

WICHTIG: Bevor Sie dieses Verfahren beginnen, stellen Sie alle Gasregler auf OFF (Aus), stellen Sie die Gaszufuhr ab und trennen Sie die Brennstoffleitung ab.

1. Bauen Sie die Brenner aus, indem Sie sie vorsichtig anheben und von der Gasventilöffnung nehmen.
2. Reinigen Sie die Außenflächen der Brenner mit einer Drahtbürste, um Bratgutreste und Schmutz zu entfernen. Reinigen Sie eventuell verstopfte Düsen mit einem festen Draht, wie z. B. einer aufgebogenen Büroklammer.
3. Inspizieren Sie alle Brenner auf Schäden (Risse und Löcher). Wenn Schäden sichtbar sind, tauschen Sie den Brenner aus und verwenden Sie den Grill nicht weiter.
4. Prüfen Sie nach dem Wiedereinbau, ob die Gasventilöffnungen sauber sind, und inspizieren Sie den Zustand und die Position der Zünder.

Tropfschale

Die Tropfschale erstreckt sich über die gesamte Grillbreite und fängt Tropffett aus dem Hauptgrillbereich auf. Die Tropfschale sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um die Gefahr eines Fettbrandes zu reduzieren. Lassen Sie die Tropfschale vor der Reinigung immer abkühlen. Die Tropfschale kann mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Spülen Sie die Tropfschale gut ab, um Fleckenbildung zu vermeiden.

Pflege von Edelstahl

Verwenden Sie für Ihren Grill KEINE Stahlwolle, Schabeisen, aggressiven Scheuermittel, kratzenden Materialien, Bleichmittel oder scharfen Reiniger und vermeiden Sie längeren Kontakt mit Salz- oder Essiglösungen. Dies führt zu Kratzern, Rost und Narben am Edelstahl.

Wir empfehlen stattdessen, für die Edelstahlkomponenten einen Reiniger zu verwenden, der speziell für Edelstahl bestimmt ist, und den Grill nur in völlig abgekühltem Zustand und bei indirektem Licht zu reinigen. Verwenden Sie niemals Stahlwolle.

Abdecken des Grills

Decken Sie den Grill bei Nichtgebrauch nach dem Abkühlen mit der von uns erhältlichen langen Segeltuchabdeckung mit seitlichem Reißverschluss ab. (Näheres hierzu erfahren Sie von Ihrem Cal Flame-Fachhändler.) Die Abdeckung schützt den Grill vor schädlichen Umwelteinflüssen und schlechtem Wetter. Ein noch heißer Grill sollte nie abgedeckt werden. Lassen Sie den Grill abkühlen, bevor Sie die Abdeckung anbringen.

Pflege nach dem Gebrauch

Der Grill lässt sich direkt nach Abschluss des Bratens und Abstellen der Flamme am leichtesten reinigen.

- Schrubben Sie den Grillrost mit einer Grillbürste aus Messing und heißem Seifenwasser.
- Wischen Sie den Grill mit einem mit Seifenwasser befeuchteten Tuch ab und spülen Sie mit warmem/heißem klaren Wasser nach. Für hartnäckige Verunreinigungen wie z. B. Öl, Fett und wasserlösliche Ablagerungen verwenden Sie einen Mehrzweck-Cremereiniger, der mit einem weichen, feuchten Tuch aufgetragen wird.

- Falls gewünscht, können Sie den Grill danach mit einem weichen, trockenen, sauberen Tuch abtrocknen.

Auswechseln der Halogenbirne

ACHTUNG: Versuchen Sie niemals, die Birne während des Grillbetriebs zu wechseln. Dies kann zu schweren Verbrennungen führen.

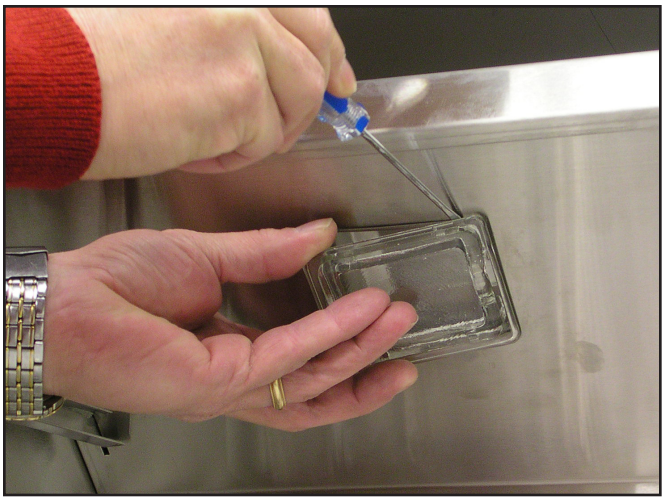
ACHTUNG: Berühren Sie niemals die Halogenlampen mit ungeschützten Fingern. Verwenden Sie ein Papiertuch oder ein kleines Stück Papier, um die Birnen zu berühren. Hautfette beschädigen Halogenlampen.

Ausbau der Lampe

1. Öffnen Sie die Grillhaube und machen Sie den gläsernen Lampenschirm an der Rückseite des Grills ausfindig.
2. Stemmen Sie den Lampenschirm mit einem kleinen Schraubenzieher vorsichtig aus dem Gehäuse. Gehen Sie beim Wegstemmen des Lampenschirms besonders vorsichtig vor. Der Lampenschirm kann leicht beschädigt werden.
3. Lösen Sie die beiden Schrauben an der Seite der weißen Keramikleuchte.
4. Nehmen Sie die ausgebrannte Birne aus der Fassung.

Einbau der neuen Birne

1. Stecken Sie unter Verwendung eines Papiertuchs oder eines Stücks Papier vorsichtig eine neue Birne in die Fassung und achten Sie dabei darauf, dass die Drähte der Birne gleichmäßig in der Fassung liegen.
2. Ziehen Sie die beiden Schrauben an den Seiten der weißen Keramikleuchte an.
3. Bringen Sie den Lampenschirm vorsichtig wieder an, indem Sie ihn in die Halterung drücken.



Fehlersuche

Problem:	**Sie riechen Gas**
Lösung:	Suchen Sie nach lockeren Verbindungen in der Gasleitung. Führen Sie die in diesem Handbuch beschriebene Leckprüfung durch.

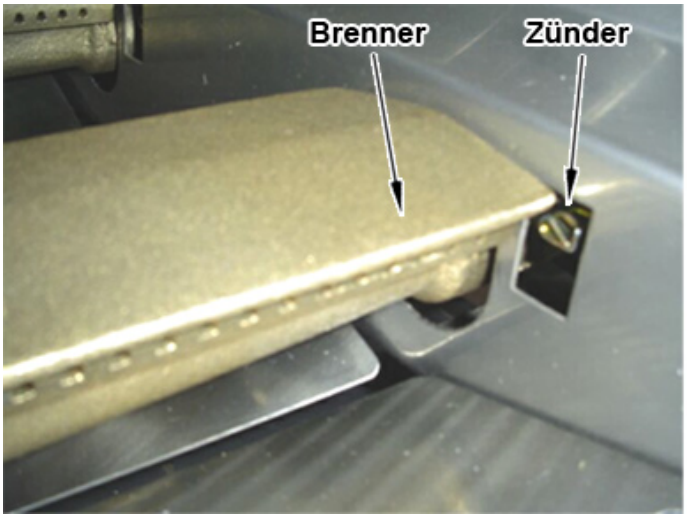
Problem: **Der Brenner lässt sich nicht anzünden**

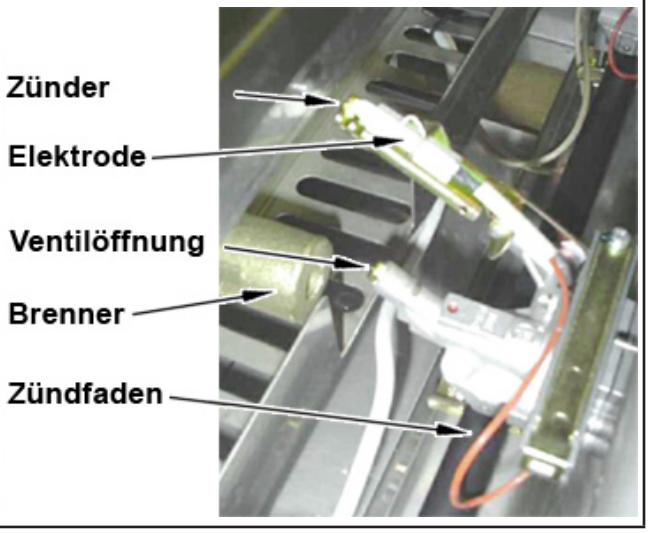
Lösung: Verwenden Sie das folgende Verfahren (siehe Abbildung unten).

Überprüfen Sie die Position des Zünders. Er sollte nach vorne zur Vorderseite des Brenners zeigen.

- Achten Sie darauf, dass an der Elektrodenspitze des Brenners ein blauer Funke entsteht.
- Achten Sie darauf, dass der Zündfaden fest mit dem Ventilzündgerät und der Elektrode
- verbunden ist.
- Achten Sie darauf, dass die Ventilöffnung frei von Schmutz, Staub und Fett ist.
- Achten Sie darauf, dass die Ventilöffnung im vorderen Loch des Brenners ausgerichtet ist.
- Wenn überhaupt kein Funke entsteht, wechseln Sie die Elektrode oder den Zündfaden aus.

Hinweis: Stellen Sie bei der Fehlersuche das Gas an der Quelle ab.





Problem:	**Die Brennerröhre ist falsch über der Öffnung ausgerichtet**
Lösung:	Positionieren Sie die Brennerröhre neu, damit sie korrekt über der Öffnung liegt.

Problem:	**Die Gasleitung ist blockiert**
Lösung:	Trennen Sie die Brennstoffleitung vom Grill. (Nicht rauchen und in der Nähe von offenen Flammen keine Wartungsarbeiten durchführen.) Öffnen Sie das Gasventil eine Sekunde lang, um Verunreinigungen herauszublasen. Schließen Sie das Gasventil und schließen Sie die Brennstoffleitung wieder fest an.

Problem: **Gelbe Flamme**

Lösung: Wenn der gesamte Brenner funktioniert, prüfen Sie, ob die Flamme hauptsächlich blau ist. Aufgrund von Verunreinigungen im Brennstoff sind die Flammenspitzen mitunter ein wenig gelb. Wenn die Flamme goldfarben oder gelb ist, kann dies an Gewürzsalzen, Ölen oder anderen Fremdkörpern am Brenner liegen.

Problem: **Verstopfte Düse**

Lösung: Entfernen Sie die Blockierung wie folgt:

- Nehmen Sie die Grillroste, den Flammenregler und die Tropfschale ab.
- Nehmen Sie die Brenner vom Boden der Feuerkammer ab, indem Sie den Splint unter dem Brennerstift mit einem regulären Schraubenzieher oder einer Nadelzange herausziehen.
- Heben Sie die Brenner vorsichtig an und nehmen Sie sie von der Gasdüse.
- Nehmen Sie die Düse vom Regelventil.
- Entfernen Sie die Blockierung vorsichtig mit einem dünnen Draht.
- Bringen Sie die Düse wieder an, bauen Sie die Brenner wieder auf die Düsen und stecken Sie die Brennerstifte am Boden der Feuerkammer wieder ein.
- Stecken Sie die Splinte wieder ein.
- Bauen Sie die Bratkomponenten und Fettpfannen wieder ein.

Wenn Sie eine Blockierung des Regelventils vermuten, wenden Sie sich bitte an Ihren Cal Flame-Fachhändler.

Problem: **Falsche Ausrichtung des Zünders am Brenner**

Lösung:

- Prüfen Sie, ob die Elektrodenspitze richtig ausgerichtet ist. Diese sollte nach vorne auf die Vorderseite des Brenners zeigen und frei von Fettablagerungen sein, um eine Zündung zu ermöglichen.
- Der Zünddraht sollte fest mit der Ventilzündung und Elektrode verbunden sein. Wechseln Sie den Zünddraht, wenn dieser ausgefranst oder eingerissen ist.
- Stellen Sie die Gaszufuhr ab und alle Regler auf OFF (Aus) und prüfen Sie dann alle Zünder einzeln, um festzustellen, ob an der Elektrode ein Funke entsteht. Drücken Sie jeden Regler vollständig ein und drehen Sie ihn um ungefähr eine Viertel Drehung nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis Sie ein lautes Klicken hören. Durch den Aufprall des Auslösers auf dem Zündblock sollte an der Elektrodenspitze ein blauer Funke entstehen. Drehen Sie den Knopf wieder auf Aus, bevor Sie den nächsten Zünder testen.
- Wenn der Grill noch heiß ist, warten Sie mindestens fünf Minuten, bevor Sie die Zündung erneut einleiten. (In dieser Zeit kann angesammeltes Gas verfliegen.) Wenn alle Prüfungen/Korrekturmaßnahmen durchgeführt wurden und der Grill trotzdem nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Cal Flame-Fachhändler.

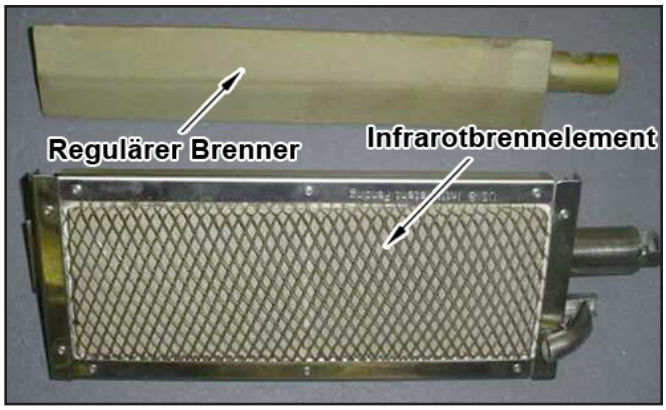
Problem: **Flammenrückschlag**

Lösung: Wenn in den und um die Brennerröhren ein Brand entsteht, stellen Sie das Gas sofort an der Quelle ab und stellen die Regler im Uhrzeigersinn auf OFF (Aus). Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, und reinigen Sie dann die Brennerröhren und Brenner wie auf Seite dieses Handbuchs beschrieben.

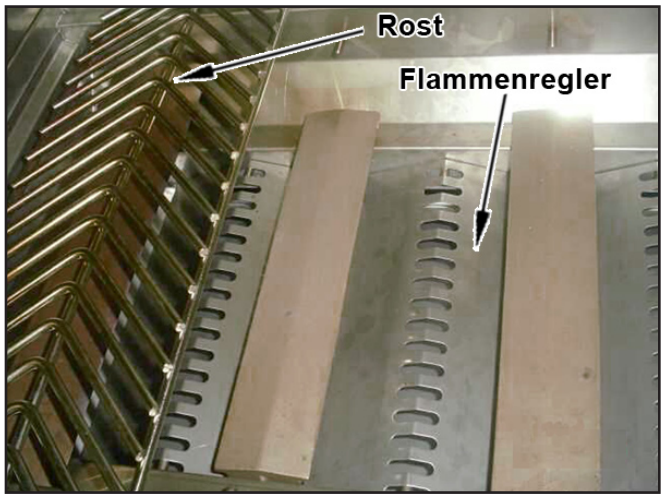
Ersatzabdeckungen

BBQ31BRC-07	ABDECKUNG, GRILL, 4 BRENNER
BBQ39GRC-07	ABDECKUNG, GRILL, 5 BRENNER
BBQ13DLXSB-07	ABDECKUNG, NEBENKOCHER, DLX EINZEL UND DOPPEL

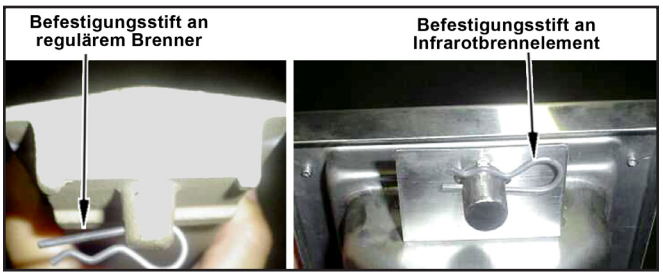
Ausbau und Auswechseln von Infrarotbrennern



1. Trennen Sie die Gasleitung zum Grill ab oder stellen Sie das Gas ab. Warten Sie, bis die Brenner abgekühlt sind.
2. Öffnen Sie die Haube und entfernen Sie den Rost und Flammenregler des auszuwechselnden Brenners.
3. Machen Sie durch die Tür unterhalb des Grills den runden Bolzen und Befestigungsstift ausfindig, mit dem der auszuwechselnde Brenner befestigt ist.



4. Entfernen Sie den Befestigungsstift vorsichtig mit der Hand.



5. Heben Sie den Bolzen aus der Befestigungsöffnung und schieben Sie den Brenner nach vorne, um ihn vorsichtig von der Zündung und vom Brenngasventil zu lösen.
6. Nehmen Sie den Brenner aus dem Grill und bewahren Sie ihn sicher und trocken auf.
7. Bauen Sie das Infrarotbrennelement ein. Richten Sie den Gaseinlass des Brenners am Gaszufuhrventil des Grills und die Zündröhre an der Zündung aus. Achten Sie auf eine präzise Ausrichtung. Schieben Sie den Bolzen am anderen Ende in das Befestigungsloch.
8. Stellen Sie das Infrarotbrennelement ein. Achten Sie darauf, dass das Brennelement richtig ausgerichtet und in Position ist.
9. Setzen Sie den Befestigungsstift ein. Machen Sie durch die Tür unterhalb des Grills den Bolzen ausfindig, mit dem der Brenner befestigt ist. Setzen Sie den Befestigungsstift ein. Achten Sie darauf, dass der Befestigungsstift richtig sitzt.
10. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 9, wenn Sie weitere Brenner ersetzen möchten.
11. Bringen Sie den soeben ausgebauten Rost wieder an. (Für Infrarotbrennelemente benötigen Sie keinen Flammenregler.)
12. Bringen Sie die Gasleitung wieder an oder stellen Sie sie an.

Wenn Sie wieder auf reguläre Brenner umsteigen möchten, gehen Sie einfach umgekehrt vor.

Seriennummernplakette

Die Seriennummer des Cal Flame-Grills befindet sich an der Rückseite und ist sichtbar, wenn die Haube wie rechts gezeigt geschlossen ist.

Technische Daten

Stromversorgung: 220 V Wechselstrom / 50 Hz

Gerätekategorie: I3+ (28-30/37)

Eingangsdruck: 28-30/37 MBAR

Gerätekategorie 2: I3 b/p (50)

Eingangsdruck: 50 MBAR

872CU	Umluftgrill mit 2 Brennern	8,78 kWH
873CU	Umluftgrill mit 3 Brennern	16,4 kWH
874CU	Umluftgrill mit 4 Brennern	21,9 kWH
875CU	Umluftgrill mit 5 Brennern	28,4 kWh
852U	Regulärer einzelner Nebenkocher, flach	4,4 kWH
898U	Einzelner Deluxe Nebenkocher	4,4 kWH
899U	Doppelter Deluxe-Nebenkocher	8,78 kWh
953U	Regulärer Brenner, Anordnung nebeneinander	8,78 kWH
954U	Deluxe-Doppelbrenner, Anordnung nebeneinander	8,78 kWH
CR2000U	Mobiler Grill mit zwei Kochern	8,78 kWH
CR3000U	Mobiler Grill mit drei Kochern	16,4 kWH
CR4000U	Mobiler Grill mit vier Kochern	21,9 kWH
CR4000CU	Mobiler Umluftgrill mit vier Kochern	21,9 kWH

KONTAKTINFORMATIONEN

Für Serviceleistungen wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Vertragshändler. Wenn Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an:

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766.

Telefon: 1-909-623-8781
Fax: 1-909-629-3890

www.calspas.com

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

INTERNACIONAL

Cal Flame®

MANUAL DEL PROPIETARIO 2008

Parrillas para barbacoa

Fabricado después del 1° de enero de 2008.

© 2008 Lloyds Material Supply, Inc.

CE

359BT818

Debido a los continuos programas de mejora, todos los modelos, funcionamiento y/o especificaciones están sujetos a cambio sin previo aviso.

www.calspas.com

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Este manual se aplica para los siguientes equipos:

872CPU	Parrilla de convección con 2 quemadores
873CPU	Parrilla de convección con 3 quemadores
874CPE	Parrilla de convección con 4 quemadores
875CPE	Parrilla de convección con 5 quemadores
852PU	Un solo quemador lateral estándar plano
898PU	Un solo quemador lateral de lujo
899PE	Dos quemadores laterales de lujo
953PU	Quemador yuxtapuesto estándar
954PU	Quemador doble yuxtapuesto de lujo
CR2000U	Carro de dos quemadores
CR3000U	Carro de tres quemadores
CR4000U	Carro de cuatro quemadores
CR4000CU	Carro de cuatro quemadores a convección

ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente la información incluida en este manual, podría producirse un incendio o una explosión que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte.

No almacene ni use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de éste o cualquier aparato.

Este aparato está diseñado para UTILIZARSE SÓLO AL AIRE LIBRE.

Copyright 2008 Lloyds Material Supply, Inc. Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción sin el expreso consentimiento por escrito.

Cal Spas™ y Cal Flame™ son marcas comerciales registradas.

Debido a los continuos programas de mejora, todos los modelos, funcionamiento y/o especificaciones están sujetos a cambio sin previo aviso.

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Instrucciones de seguridad. 1

Instalación/ensamblaje 4

- **Dimensiones de corte del armario 4**
- **Procedimiento para la prueba de fugas. 5**
- **Gas propano líquido 6**
- **Instalación del transformador 7**
- **Instalación de las parrillas en las islas de barbacoa. 8**
- **Instalación de la rotisserie 8**
- **Instalación de los quemadores laterales. 9**

Funcionamiento de su barbacoa 10

- **Controles de la parrilla 10**
- **Encendido de la parrilla 11**
- **Funcionamiento básico de la parrilla. 12**
- **Cocinar con la rotisserie 12**
- **Cocinar con una parrilla de convección 13**
- **Interruptor del ventilador y la luz 13**

Limpieza y mantenimiento. 14

- **Bandeja de goteo 14**
- **Mantenimiento del acero inoxidable 14**
- **Cobertura de su parrilla 14**
- **Cuidado después de usar 14**
- **Sustitución de la bombilla 15**

Appendix 16

- **Solución de problemas 16**
- **Tapas de repuesto 18**
- **Retirada y reinstalación de los quemadores por infrarrojos 18**
- **Ubicación de la placa del número de serie . . .19**
- **Especificaciones de la parrilla 19**

¡Guarde estas instrucciones!

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Para solicitar servicio de atención al cliente, comuníquese inmediatamente con el distribuidor autorizado. Si necesita información adicional y/o asistencia, comuníquese con:

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766.

Teléfono: 1-909-623-8781
Fax: +1-909-629-3890
www.calspas.com

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento incorrectos pueden causar lesiones o daños a la propiedad. Lea atentamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o realizar tareas de mantenimiento a este equipo.

Colocación y ubicación

- **Las parrillas Cal Flame™ están diseñadas para usarse al aire libre exclusivamente.**
- Nunca coloque este aparato en una habitación cerrada, debajo de una estructura superior sellada ni en ningún tipo de zona cerrada, tal como un garaje, cobertizo o bóveda. Mantenga alejado de árboles y arbustos.
- No coloque esta parrilla debajo ni cerca de ventanas o respiraderos que puedan abrirse en su casa.
- Las parrillas Cal Flame™ no están diseñadas para instalación en botes o vehículos de recreo.
- Mantenga la suficiente distancia para no sobrecalentar ningún material combustible superior, tal como la cubierta de un patio.
- La zona que rodea a su nueva parrilla debe mantenerse limpia y libre de líquidos inflamables y otros materiales combustibles, tal como fregonas, trapos o escobas, así como disolventes, limpiadores líquidos y gasolina.
- No use la parrilla, el armario de la parrilla ni la zona que rodea a la parrilla como área de almacenamiento de artículos inflamables o de plástico. No almacene bombonas de propano líquido (PL) en las proximidades de éste ni ningún otro aparato cuando no se esté usando.

Instalación

- Antes de instalar las parrillas empotradas en sus recintos, copie toda la información del producto, tal como número de modelo, número de serie o tipo de combustible y guarde esta información en un lugar seguro. Esta información está situada en una placa detrás de la parrilla y puede verse cuando la cubierta está bajada o en el lateral derecho del chasis. Hay una zona en la contraportada de este manual donde puede escribir esta información.
- Su parrilla Cal Flame™ debe enchufarse a una toma de corriente permanente de 230V con puesta a tierra, con un interruptor diferencial dedicado RCD de 15 A.
- No utilice un prolongador para suministrar corriente a su parrilla Cal Flame™, ya que esto podría causar un incendio, descarga eléctrica u otras lesiones personales. No instale un fusible en el circuito neutro o de puesta a tierra, ya que esto podría resultar en riesgo de descarga eléctrica. No conecte la puesta a tierra de este aparato a una tubería de suministro de gas o de agua caliente. Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y la manguera de suministro de combustible alejados de todas las superficies calientes.
- Para prevenir incendios y daños por humo, retire todo el material de embalaje antes de poner en funcionamiento la parrilla.
- Antes de empezar a cocinar, limpie bien toda la parrilla con agua jabonosa caliente. Esto es necesario para eliminar los restos de disolvente, aceite y grasa que se utilizaron en el proceso de fabricación. Las parrillas también deben limpiarse bien de la misma manera.

Lea todas las instrucciones antes de poner en funcionamiento su parrilla.

PELIGRO

Qué hacer si huele a gas

- Corte el suministro de gas del aparato.
- Extinga las llamas abiertas.
- Abra la tapa.
- Si sigue oliendo a gas, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

Funcionamiento

- No utilice la parrilla para otros usos diferentes al indicado.
- En el caso de que un quemador se apague, gire los mandos de los quemadores hasta la posición OFF (apagado), abra totalmente la cubierta de la parrilla y deje que salga el aire. No intente usar la parrilla hasta que todo el gas se haya disipado.
- No use nunca la parrilla si la bandeja de goteo no está instalada correctamente. La bandeja de goteo debe empujarse hasta el fondo de la rejilla situada debajo de la parrilla. Una bandeja de goteo mal instalada puede causar un incendio o una explosión.
- Mantenga todos los cables de suministro eléctrico y el motor de la rotisserie alejados de las zonas calientes de la parrilla.
- Nunca utilice la parrilla ni el quemador lateral en condiciones de viento. Si se utiliza en una zona donde corre continuamente el viento, se necesitará un protector contra el viento. Siempre respete las separaciones especificadas en este manual.
- Nunca revista la parrilla ni los quemadores laterales con papel de aluminio.
- No instale ni ponga en funcionamiento la parrilla de tal forma que las aberturas de ventilación estén bloqueadas. El aire fresco debe poder pasar a través de los respiraderos instalados para salvaguardar contra la acumulación de gas residual. Si no se siguen las instrucciones de ventilación adecuada, se podría causar un incendio o explosión.
- Cuando manipule la tubería de gas y los conectores, no permita que entren en contacto con ninguna superficie metálica de la parrilla ni del armario. No deje caer los conectores.
- No use briquetas de carbón como combustible en las parrillas de gas.
- Las fuentes de gas de la parrilla y los quemadores laterales deben estar reguladas. No ponga en funcionamiento la parrilla ni los quemadores laterales si se han retirado los reguladores, ya que se puede producir un incendio o una explosión.
- No deje nunca la parrilla ni los quemadores laterales sin atender mientras se estén utilizando. Cuando utilice cazuelas y cacerolas, los reboses causarán humo y si contienen grasa, pueden inflamarse.
- Siempre use la cacerola de tamaño adecuado. Seleccione utensilios con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el quemador. El uso de utensilios más pequeños de lo adecuado expone los laterales de éstos al contacto directo con una parte de la llama. Esto puede chamuscar los utensilios y entorpecer la limpieza. Las llamas excesivas en cacerolas grandes de acero inoxidable pueden causar decoloración permanente. Para obtener mejores resultados, recomendamos cacerolas y utensilios de aluminio de calidad comercial.
- Siempre coloque las asas de los utensilios de tal forma que no sobresalgan en las áreas de trabajo adyacentes o en las áreas de cocina. Esto reduce el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames por contacto accidental con los utensilios.
- No use agua en los fuegos por grasa. Nunca agarre una cacerola en llamas. Apague el aparato y trate de bajar las llamas de la cacerola con una tapa que ajuste bien, una placa para hornear galletas o una bandeja plana. Para la grasa que se está quemando fuera de la cacerola, apáguela con bicarbonato o use un extinguidor de incendios tipo espuma o químico seco.
- Nunca deje ropa, portacacerolas ni otros materiales inflamables en contacto ni cerca de ninguna parrilla, quemador o superficie caliente hasta que se haya enfriado totalmente. Nunca utilice ropa suelta o colgante mientras usa la parrilla. El tejido podría prenderse y causar lesiones personales.
- Cuando use la parrilla, no toque la rejilla de la parrilla, la parrilla de los quemadores ni zonas circundantes inmediatas ya que podrían estar extremadamente calientes y causar quemaduras. Use empuñaduras o pomos.
- Utilice exclusivamente portacacerolas secos y no use una toalla ni ningún otro paño voluminoso en vez de portacacerolas. Los portacacerolas mojados o húmedos utilizados sobre superficies calientes pueden causar quemaduras.
- No caliente en la parrilla ningún recipiente de metal o cristal de comida sin abrir. La presión podría acumularse y hacer que el recipiente estallara, causando posiblemente lesiones personales graves o daños a la parrilla.
- No trate de alcanzar nada por encima de la parrilla ni ninguna otra superficie caliente cuando esté caliente o en uso.

Mantenimiento y reparación

- Las arañas y otros insectos pueden anidar en los quemadores de la parrilla y bloquear el gas y el flujo de aire hasta los orificios de los quemadores. Esto crea una situación peligrosa que puede causar un incendio detrás del panel de válvulas. Inspeccione y limpie periódicamente los quemadores y siga las directrices indicadas en la sección “Limpieza y mantenimiento” de este manual.

- Salvo que se recomiende específicamente en este manual, no se puede reparar ni cambiar ninguna pieza de la parrilla. Un técnico cualificado debe realizar todas las tareas de servicio. Todas las reparaciones realizadas por un técnico de un centro no aprobado por Cal Flame anularán la garantía.

Almacenamiento

- Cuando no se use la parrilla de gas, cierre la válvula de suministro de gas.
- Se puede guardar la parrilla en espacios cerrados sólo si se ha desconectado el suministro de gas.

Precauciones respecto a los niños

- Nunca deje a los niños desatendidos en la zona donde se está utilizando la parrilla. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando haya un aparato en uso a su alrededor.
- No almacene artículos que interesen a los niños alrededor ni debajo de la parrilla.
- No deje nunca que los niños se sienten o se pongan de pie sobre ninguna pieza de la parrilla.

Instalación/ensamblaje

La mayoría de las ciudades y de los países exigen permisos para la construcción exterior y la instalación de circuitos eléctricos. Además, algunas comunidades tienen códigos que exigen vallas residenciales, como cercado y/o entradas de cierre automático en la propiedad para impedir el acceso a la misma de niños menores de cinco años sin supervisión. Su distribuidor le proporcionará información sobre los permisos que pueden exigirse y cómo obtenerlos antes de la entrega de su equipo.

Recomendamos que la instalación, ajuste y servicio de su nueva parrilla sea realizado por instaladores y técnicos cualificados para garantizar el correcto funcionamiento y prevenir accidentes.

Cuando planifique la ubicación de la parrilla Cal Flame™, debe considerarse el acceso a las tuberías de gas y a la fuente de suministro eléctrico. La ubicación con la tubería de gas más cercana es la recomendada. Se requiere una fuente de suministro eléctrico RCD con puesta a tierra, dedicada, 220V, 15A para usar sus aparatos.

Cuando determine la ubicación apropiada, considere factores tal como la exposición al viento, proximidad a las vías de tráfico y las ventanas que se abran en la casa. Ubique las parrillas para barbacoa solamente en zonas bien ventiladas y exclusivamente sobre cimientos planos y sólidos (por ejemplo, plataforma o plancha de cemento).

IMPORTANTE: Las parrillas Cal Flame™ se fabrican para funcionar con gas propano líquido (PL) y no pueden convertirse. Para verificar el combustible de funcionamiento de la parrilla, compruebe la etiqueta del número de serie en la parte trasera del chasis cuando esté mirando la parrilla desde la parte frontal. El PL está marcado en la lengüeta de funcionamiento, donde se indica el combustible de funcionamiento correcto. El intento de convertir las parrillas Cal Flame™ de un combustible a otro podría causar lesiones graves y anulará la cobertura de la garantía.

Siempre compruebe la placa de potencia de servicio para asegurarse de que el suministro de gas al que se está conectando es del tipo para el que está fabricada la parrilla.

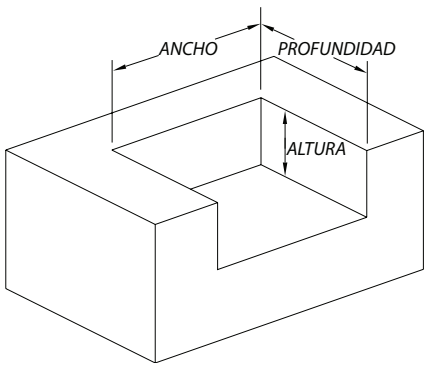
Dimensiones de corte del armario

Su parrilla Cal Flame™ está diseñada para poder instalarla fácilmente en un reciento no combustible. La plataforma o encimera que la sostenga debe ser plana y nivelada. Cuando determine la ubicación final de su parrilla, debe existir la adecuada ventilación para evitar que el gas quede atrapado en caso de fuga.

Los dibujos de la derecha muestran las dimensiones de corte del armario de las parrillas de gas y el quemador lateral.

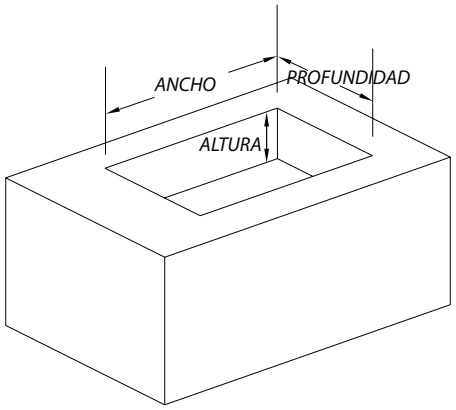
Número de modelo	Descripción	Ancho	Profundidad	Altura
852PU	Quemador lateral estándar empotrable	29,2 cm	45,1 cm	7,0 cm
953PU	Quemador yuxtapuesto estándar	61,6 cm	50,2 cm	10,8 cm
954PU	Quemador yuxtapuesto de lujo	64,1 cm	33,7cm	18,4 cm

Corte para accesorios empotrables



Número de modelo	Descripción	Ancho	Profundidad	Altura
872CPU	Parrilla con 2 quemadores	59,1 cm	59,1 cm	23,5 cm
873CPU	Parrilla con 3 quemadores	59,1 cm	59,1 cm	23,5 cm
874CPU	Parrilla con 4 quemadores	78,1 cm	56,5 cm	23,5 cm
875CPU	Parrilla con 5 quemadores	97,2 cm	56,5 cm	23,5 cm
898PU	Un solo quemador de lujo	30,8 cm	55,2 cm	18,4 cm
899PU	Dos quemadores laterales de lujo	31,5 cm	55,3 cm	18,4 cm

Corte para barbacoas, quemadores laterales y accesorios empotrables



Procedimiento para la prueba de fugas

Realice una prueba de fugas al menos una vez al año independientemente de que se haya desconectado o no el suministro de gas. Además, realice una prueba de fugas cuando el suministro de gas esté conectado al regulador o cuando se desconecte o cambie cualquier parte del sistema de gas.

Como precaución de seguridad, recuerde realizar siempre la prueba de fugas de la barbacoa en espacios abiertos y en una zona bien ventilada. No fume nunca ni permita fuentes de ignición en la zona donde está realizando la prueba de fugas. No utilice ninguna llama, tal como cerillas para ver si hay fugas. Utilice una solución de agua con jabón.

1. Prepare una solución de agua con jabón para la prueba de fugas mezclando en un pulverizador una parte de jabón líquido y una parte de agua.
2. Asegúrese de que todos los mandos de control están en la posición OFF (apagado).
3. Encienda el gas. Gire la válvula de suministro de gas una vuelta hacia la derecha para abrirla.
4. Aplique la solución de prueba de fugas rociándola en las juntas del sistema de suministro de gas. La aparición de burbujas en la solución con jabón indica la presencia de una fuga.
5. Detenga la fuga apretando la junta floja o sustituyendo la pieza defectuosa por una de repuesto recomendada por el fabricante.
6. Gire de nuevo todos los mandos de control hasta la posición OFF (apagado).

Si no puede parar la fuga:

1. Gire todos los mandos de control hasta la posición OFF (apagado).
2. Corte el suministro de gas a la parrilla y libere la presión de la manguera y del manómetro empujando y girando un cuarto de vuelta todas las válvulas de control hacia la izquierda.
3. Llame a un técnico de servicio autorizado para aparatos que funcionan con gas.

No utilice el aparato hasta que se haya corregido la fuga.

Gas propano líquido

Requisitos del tanque

Para la instalación de PL por tubería, use un regulador convertible y ajústelo para gas PL.

La presión máxima de la tubería de propano es 14” (35 cm) WC (3,5 kPa). La presión mínima de la tubería de propano es 11” (27,5 cm) WC.

La parrilla debe utilizarse con el regulador de la presión de gas. El regulador controlará y mantendrá una presión uniforme de gas en el manómetro. Los orificios del quemador han sido diseñados del tamaño adecuado para la presión de gas suministrada por el regulador.

ADVERTENCIA: Si intenta poner en funcionamiento la parrilla sin el regulador de gas instalado se podría producir una explosión y posiblemente la muerte.

Especificación de la bombona

Cualquier bombona de suministro de gas PL que se vaya a utilizar con esta parrilla debe:

- Estar construida y etiquetada de acuerdo con las Especificaciones para las bombonas de gas PL del Departamento Estadounidense de Transporte o el Estándar Nacional de Canadá, CAN/CSA-B339, Bombonas, Esferas y Tubos para Transporte de Artículos Peligrosos; y la Comisión, según corresponda.
- Aproximadamente 12 pulgadas (30 cm) de diámetro y 18 pulgadas (45 cm) de alto.

La capacidad máxima de combustible es 20 lbs (9,07 kg) de propano o 5 galones (19 litros). El peso de la bombona llena debe ser aproximadamente de 38 lbs (17,25 kg). [capacidad nominal de agua 43.7 lbs (19,8 kg)]. No llene nunca la bombona a más del 80%.

Coloque la tapa protectora contra el polvo en la salida de la válvula de la bombona cuando no se esté utilizando la bombona. Sólo instale el tipo de tapa protectora contra el polvo en la salida de la válvula de la bombona que se suministra con ésta. Otros tipos de tapas o tapones podrían producir fugas de propano.

Enganche de gas PL

El recinto para la bombona de gas PL debe estar ventilado por aberturas a nivel de la válvula de la bombona y a nivel del suelo. La eficacia de las aberturas para ventilación debe ser determinada con la bombona de suministro de gas PL instalada. Esto se logrará de una de las siguientes maneras:

1. Un lateral del recinto estará totalmente abierto.
2. Los recintos tienen cuatro laterales, completos con una parte superior y otra inferior:
   a. Se proporcionarán al menos dos aberturas de ventilación a nivel de la válvula de la bombona en la pared lateral, de igual tamaño y espaciadas a 180º (3,14 rad) y sin obstrucciones. Cada abertura tendrá un área libre total no inferior a una pulgada por libra (7,1 cm²/kg) de capacidad de combustible almacenado y un área libre total de no menos de 10 pulgadas cuadradas (64,5 cm²).
   b. Las aberturas de ventilación estarán a nivel del suelo y tendrán un área libre total no inferior a una pulgada por libra (7,1 cm²/kg) de capacidad de combustible almacenado y un área libre total de no menos de 10 pulgadas cuadradas (64,5cm²). Si las aberturas de ventilación a nivel del suelo están en una pared lateral, habrá al menos dos aberturas. La parte inferior de las aberturas estará a nivel del suelo y el borde superior a no más de 5 pulgadas (127 mm) por encima del suelo. Las aberturas tendrán el mismo tamaño y estarán espaciadas a 180º (3,14 rad) y sin obstrucciones.
   c. Cada abertura tendrá las dimensiones mínimas de forma que permita la entrada de una varilla con un diámetro de 1/8 pulgadas (3,2 mm).

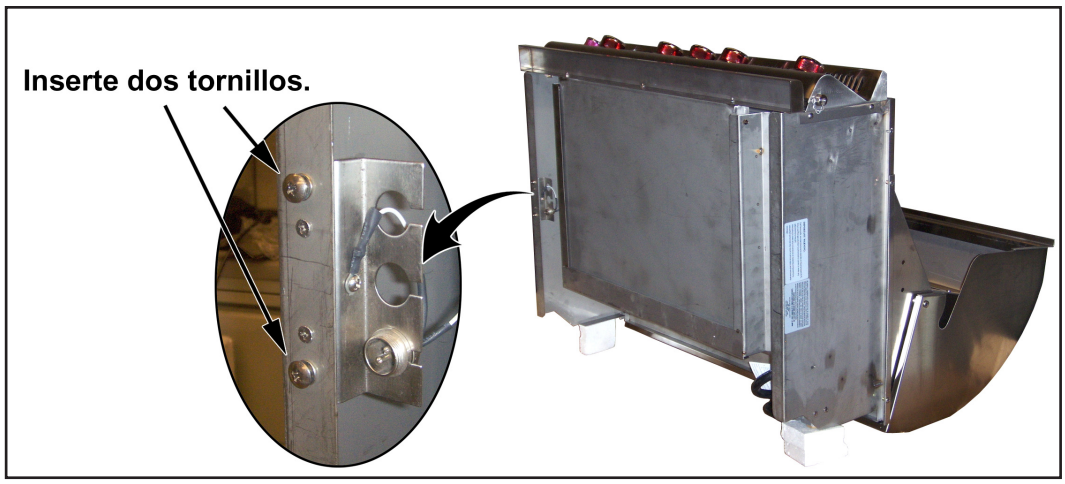
Transporte y almacenamiento del gas PL

Transporte sólo una bombona de cada vez. Asegúrese de que la bombona está en posición vertical con la válvula de control cerrada y la tapa protectora contra el polvo instalada. Almacene las bombonas en espacios abiertos y fuera del alcance de los niños. No almacene las bombonas en un edificio, garaje o cualquier otra zona cerrada.

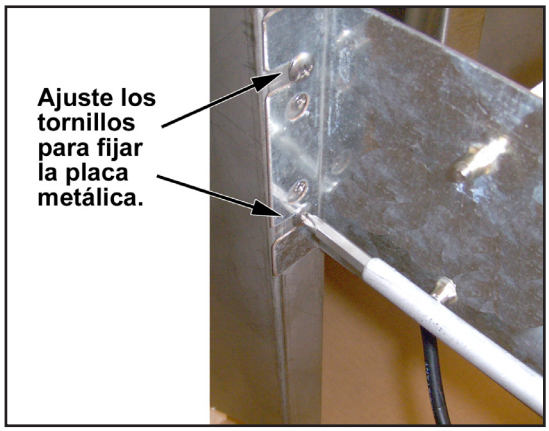
Instalación del transformador

Todas las parrillas con componentes eléctricos como luces o un ventilador de convección exigirán la instalación y conexión del transformador antes de que pueda usarlo. Esto necesita hacerse antes de introducir la parrilla en la isla de la barbacoa. Cuando el transformador está conectado al chasis de la parrilla, tenga cuidado cuando coloque la parrilla en el corte de la isla para evitar golpear el transformador.

1. Extraiga el transformador y los tornillos metálicos de la bolsa de plástico.
2. Coloque la parrilla en una superficie resistente e inclínela hacia atrás para ver la parte de abajo de la parrilla.
3. Usando los tornillos metálicos, conecte el transformador al lateral izquierdo de la parrilla cerca de la conexión eléctrica interna. Conecte la placa metálica a la superficie externa de la parrilla tal como se muestra en las siguientes figuras.



4. Cuando haya apretado firmemente los tornillos y las tuercas, conecte el enchufe del transformador a la parrilla. Atornille al retenedor de acero inoxidable.



Instalación de las parrillas en las islas de barbacoa

Necesitará la ayuda de una segunda persona para que le ayude a evitar dañar la parrilla, el transformador o la isla de la barbacoa.

Antes de instalar la parrilla o el quemador lateral en una isla o corte, asegúrese de que la abertura no es más grande que el armazón externo de la parrilla. La parrilla debe descansar sobre el borde del armazón. Los accesorios empotrables deben tener la ventilación adecuada en el recinto para asegurarse de que el quemador lateral o la parrilla empotrable no se sobrecaliente.

Preste mucha atención a la ubicación de las tuberías de gas. Las tuberías de gas deben correr lejos de las fuentes de calor y tener las menos curvaturas posibles.

Compruebe para ver si las conexiones de la tubería de gas estarán accesibles cuando la parrilla esté instalada.

- Si no se puede acceder a las conexiones de la tubería de gas cuando la parrilla está instalada, sostenga la parrilla por encima del nivel de la encimera o plataforma y conecte las tuberías de gas a la parrilla. Cuando se realicen las conexiones de gas, deslice la parrilla en el corte.
- Si puede acceder a las conexiones de la tubería de gas cuando la parrilla está instalada, deslice la parrilla en el corte y después conecte las tuberías de gas.

Tenga mucho cuidado de no doblar las tuberías de gas cuando baja la parrilla o el quemador lateral en el corte.

Mantenga los dedos alejados del lugar dónde se apoyará la parrilla en la encimera o plataforma. Los dedos podrían quedar atrapados y producirse lesiones graves.

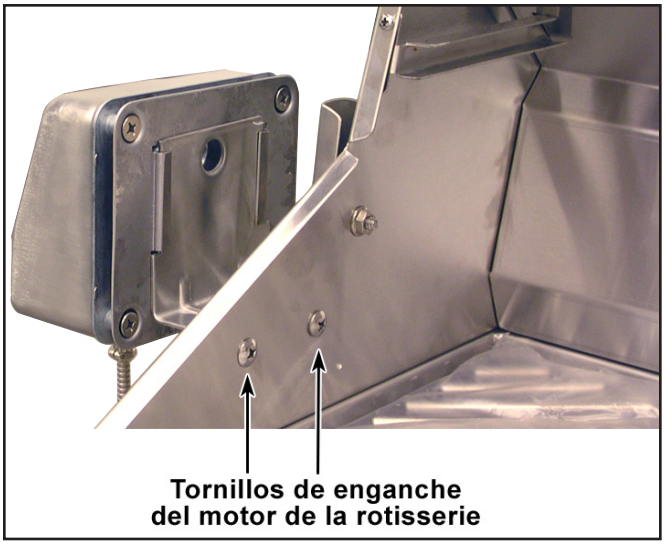
Compruebe que la parrilla esté nivelada y apoyada alrededor de todo el borde externo. Si la parrilla no está nivelada o es inestable, utilice cuñas no combustibles debajo del borde externo para estabilizarla.

Realice el procedimiento de la prueba de fugas tal como se describió anteriormente en este manual.

Instalación de la rotisserie

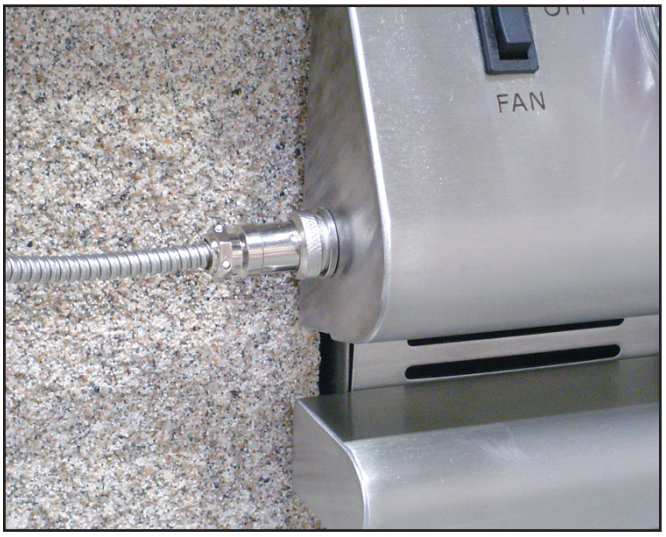
Enganche los dos soportes a los laterales de la parrilla, uno a cada lado, usando dos tornillos tal como se muestra debajo.

Deslice el motor de la rotisserie en una de los soportes como se muestra a continuación. El motor de la rotisserie funcionará en cualquier lado de la parrilla.



Tornillos de enganche del motor de la rotisserie

Retire la tapa de metal que protege el enchufe que proporciona suministro eléctrico al motor de la rotisserie. Conecte el cable del motor y atornille la tuerca de retención para mantener el enchufe en su lugar.



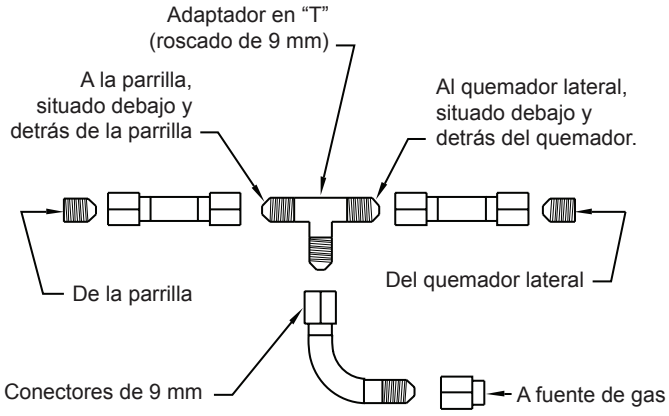
Instalación de los quemadores laterales

1. Instale la boquilla de la tubería de 9 mm a la “T” de la tubería de 9 mm usando cinta adhesiva de Teflon o sellante para tuberías. Use solamente sellante que esté aprobado para usar en gas PL.
2. Instale la “T” de la tubería a la tubería de entrada de la parrilla. Apriete el ensamblaje y alinea la abertura bifurcada de la “T” con el orificio del armario.
3. Conecte la manguera flexible (extremo macho) a la “T” de la tubería.
4. Instale y asegure el quemador lateral en la isla ajustándolo simplemente en su lugar.
5. Conecte el extremo hembra de la manguera flexible a la tubería de entrada del quemador lateral.
6. Conecte el suministro de gas a la parrilla.
7. Compruebe si hay fugas de gas utilizando una solución de agua con jabón.

Elementos incluidos con la barbacoa

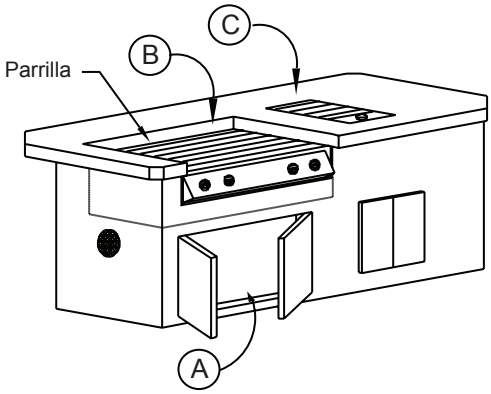
1) Un adaptador en “T” de 9 mm
2) Dos conectores de manguera de 9 mm

El regulador NO se incluye con la barbacoa.



Nota: Necesitará usar un sellador de gas en los conectores de gas que no sean abocinados.

(A) Abra la puerta de la barbacoa. Instale una manguera flexible con regulador en la fuente de gas, después conecte el otro extremo al adaptador en “T”. Asegúrese de usar el precinto para gas cuando instale el adaptador para asegurarse del sellado correcto.



(B) Agarre el otro extremo del adaptador en “T” con la manguera flexible conectada y conéctelo al extremo del adaptador macho situado debajo y en la parte de atrás de la parrilla. (Use precinto para gas en todas las conexiones).

(C) Conecte la última tubería abierta al quemador lateral. (Use precinto para gas en todas las conexiones).

Funcionamiento de su barbacoa

Lea todas las instrucciones antes de poner en funcionamiento su parrilla.

Las parrillas Cal Flame están diseñadas para usarse al aire libre EXCLUSIVAMENTE.

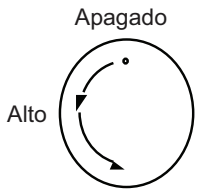
Recomendamos que lave toda la parrilla con agua y jabón antes de encenderla la primera vez. Se usan aceites durante el proceso de fabricación y todavía puede quedar algún residuo de aceite en las piezas de acero inoxidable de la parrilla. El lavado reducirá la posibilidad de decoloración. También le recomendamos que mantenga tapada su parrilla cuando no la esté utilizando. Esto minimizará la cantidad de polvo y suciedad que se acumula en la parrilla y prolongará la duración de la parrilla.

Recuerde usar su parrilla Cal Flame de forma segura teniendo en cuenta que:

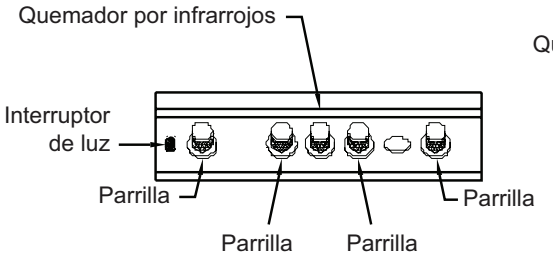
- Es peligroso utilizar las parrillas para barbacoa y los quemadores laterales de otra forma para la que no han sido diseñados.
- No debe utilizar carbón en una parrilla de gas, quemador lateral o parrilla eléctrica.
- No debe calentar en las parrillas o quemadores laterales recipientes sellados como latas o tarros. Podría producirse una explosión causando lesiones o la muerte. Cualquier recipiente sellado, tal como una olla a presión, debe tener una válvula de escape de la presión que funcione correctamente para minimizar el riesgo de explosión.
- No debe poner nunca material combustible, tal como papel, paños o líquidos inflamables en su parrilla. No utilice la parrilla, los estantes laterales, los armarios o cualquier zona alrededor de la parrilla para almacenar materiales inflamables.
- No debe poner nunca en funcionamiento los quemadores principales ni los quemadores traseros de convección por infrarrojos al mismo tiempo. Se producirá temperaturas excesivas en la parrilla. No permita nunca que la temperatura de la parrilla supere los 260ºC.

Controles de la parrilla

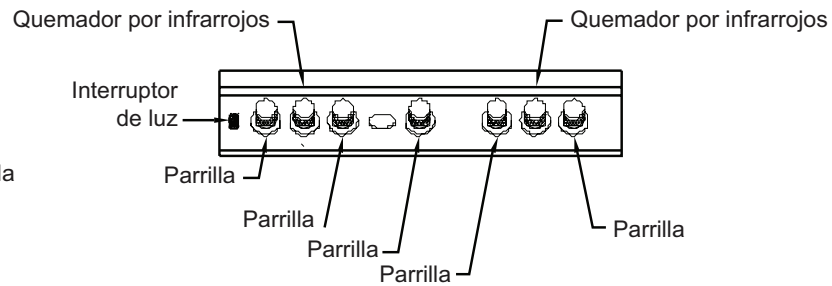
Los controles mostrados a la derecha corresponden a las parrillas empotrables Cal Flame™. Familiarícese con estos controles antes de usar su barbacoa Cal Flame™.



Funcionamiento del mando de la parrilla



BBQ874CU - Parrilla con 4 quemadores



BBQ875CU - Parrilla con 5 quemadores

Encendido de la parrilla

Cada vez que encienda la parrilla, compruebe lo siguiente:

- Inspeccione la manguera antes de usar la parrilla. Si hay excesiva abrasión o desgaste o si la manguera está cortada, debe cambiarse antes de usar la parrilla. Si necesita una manguera de repuesto, comuníquese con su distribuidor de Cal Flame.
- Asegúrese de que la zona alrededor de la barbacoa no tiene sustancias inflamables, tal como gasolina, residuos del jardín, madera, etc.
- Asegúrese de que el flujo de aire no está obstruido a través del espacio de ventilación situado debajo de la cara de la unidad.
- Asegúrese de que las llamas del quemador se queman uniformemente en ambos lados de cada quemador con una llama de aspecto uniforme (mayormente azul con extremos amarillos). Si las llamas del quemador no son normales, compruebe si hay insectos o nidos de insectos en el orificio y el quemador.
- Asegúrese de que la válvula de gas en línea está siempre en OFF (cerrada) cuando no se esté utilizando la barbacoa.
- No ponga en funcionamiento el quemador lateral con la tapa cerrada o el quemador trasero con la tapa instalada.

Encendido electrónico de la parrilla y los quemadores por infrarrojos

1. Abra la tapa.
2. Mantenga la cara lo más alejada posible de los quemadores.
3. Gire rápidamente el mando del quemador hacia la izquierda hasta la posición ALTO pasando la luz de encendido. Escuchará un chasquido fuerte cuando el encendedor electrónico produce una chispa.
4. Escuche el sonido de la ignición del gas. Si el quemador no se enciende al primer intento, repita el proceso inmediatamente.
5. Si el quemador no se enciende después de tres intentos, gire los mandos de control hasta la posición OFF (apagado). Espere cinco minutos hasta que se disipe el gas antes de intentar encenderlo de nuevo.
6. Repita el procedimiento o intente el siguiente procedimiento manual de encendido.
7. Después de haber encendido el quemador, repita el proceso con los otros quemadores que desee encender.
8. Para apagar los quemadores, gire el control hasta la posición OFF (apagado). Es normal escuchar un taponazo cuando se apagan los quemadores.

Encendido manual de la parrilla y los quemadores por infrarrojos

ADVERTENCIA: No utilice cerillas estándar ni mecheros para realizar los procedimientos de encendido. Pueden producirse quemaduras graves y los mecheros pueden explotar.

1. Abra la tapa.
2. Si ha intentado encender el quemador, espere cinco minutos para que se disipe todo el gas acumulado.
3. Retire la bandeja de goteo de la parrilla.
4. Mantenga la cara lo más alejada posible de los quemadores.
5. Encienda e inserte una cerilla de tallo largo, sujetándola cerca de los orificios del quemador.
6. Empuje y gire el mando de control hasta la posición HIGH (alto) pasando la luz de encendido.
7. Escuche el sonido de la ignición del gas. Si el quemador no se enciende después de cinco segundos, gire los mandos de control hasta la posición OFF (apagado). Espere cinco minutos para que se disipe el gas antes de intentar encenderlo de nuevo.
8. Si el quemador no se enciende después de varios intentos, véase la “Guía de solución de problemas” al reverso de este manual.

Advertencia:

NUNCA cubra toda la superficie de cocción o parrilla con planchas o cacerolas. Se recalentará y los quemadores no funcionarán apropiadamente cuando el calor de la combustión quede atrapado debajo de la superficie de cocción.

PRECAUCIÓN: NUNCA rocíe agua sobre una unidad de gas caliente. Esto podría dañar la porcelana o los componentes de hierro fundido.

Funcionamiento básico de la parrilla

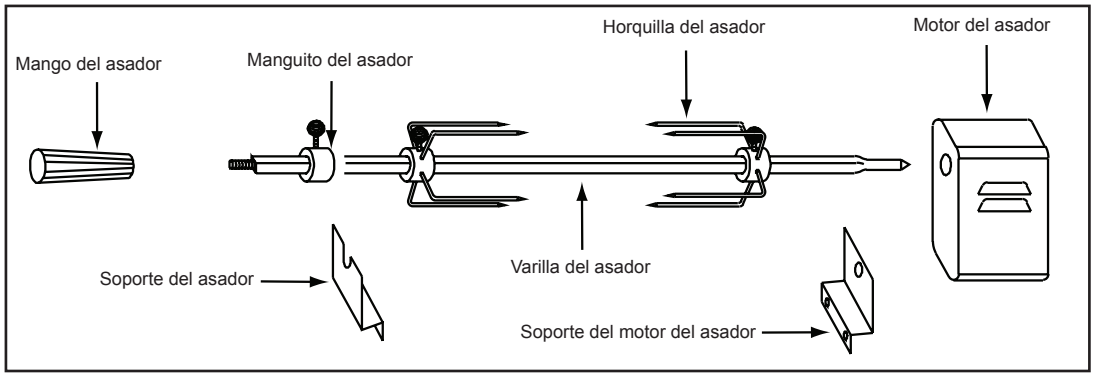
Antes de encender la parrilla, asegúrese de que todos los controles de los quemadores están apagados. No intente encender los quemadores si huele a gas. Compruebe la conexión con una solución de jabón y agua después de conectar la manguera. Asegúrese de que el tanque tiene gas y que éste está en posición vertical.

1. Asegúrese de que la bandeja de goteo está instalada.
2. Encienda los quemadores de la parrilla siguiendo las instrucciones que aparecen en la página anterior.
3. Gire el mando de control a la posición ALTO y precaliente la parrilla durante 15 minutos. Cierre la tapa superior durante el periodo de precalentamiento del aparato.
4. Coloque la comida en la parrilla y cocine según desee. Ajuste el calor si fuera necesario. Puede ajustar el mando de control en cualquier posición entre HIGH (alto) y LOW (bajo).
5. Deje enfriar la parrilla y limpie la bandeja de goteo después de cada uso.

No deje la parrilla desatendida mientras esté cocinando.

Cocinar con la rotisserie

El quemador de la rotisserie es del tipo infrarrojos, el cual proporciona un intenso calor radiante. Está diseñado para cocinar alimentos desde la parte trasera con calor por infrarrojos. La ubicación del quemador permite colocar una bandeja de rotisserie (NO incluida) debajo de los alimentos para recoger los jugos y gotas de grasa y salsa.

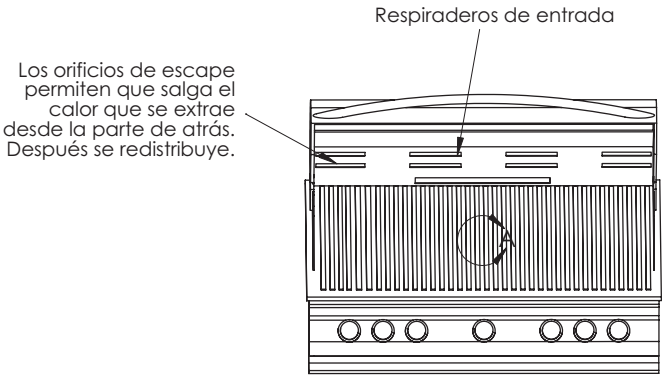


La rotisserie no requiere una toma de corriente adicional ya que está alimentada por una entrada de 12 voltios situada en el lateral de la parrilla conectada con un cable de suministro eléctrico protegido con acero inoxidable.

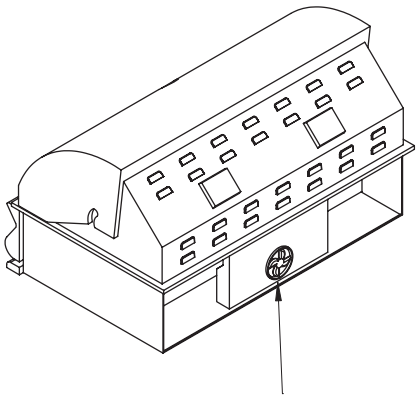
1. Para cargar la varilla de la rotisserie, sujete firmemente el mango mientras desliza una de las horquillas (los dientes mirando hacia la dirección contraria del mango) en la varilla. Empuje la varilla a través del centro de los alimentos, después deslice el otro soporte (los dientes hacia la comida) en la varilla. Centre la carne en la varilla y empuje las horquillas hasta juntarlas firmemente. Apriete los tornillos de mariposa. Para asegurar las partes sueltas de carne, use cordel de carnicero (nunca use nylon ni cordel de plástico). Coloque una bandeja de grasa debajo de la comida para recoger el líquido que suelten.
2. Para usar la rotisserie, primero monte el motor en el lateral izquierdo de la parrilla. Coloque de forma segura en la abrazadera de soporte.
3. La varilla del sistema de rotisserie se monta en el motor colocando el extremo puntiagudo en el motor y apoyando el extremo roscado en el soporte en el lateral de la parrilla. Una vez que la varilla se empuja lo máximo posible en el motor, el extremo con ranuras de la varilla debe descansar en el soporte del lateral derecho.
4. Si fuera necesario, para descargar las cargas desequilibradas, deslice el contrapeso en la varilla. Con el contrapeso flojo, deje que la varilla cargada rote y llegue hasta un tope. Ahora rote el contrapeso por encima de la varilla en una posición vertical y apriete el tornillo de mariposa. Usted puede alejar o acercar el contrapeso a la varilla de la rotisserie según necesite para un funcionamiento equilibrado. Una vez encendido, el quemador de la rotisserie alcanzará la temperatura de cocinado en aproximadamente un minuto. El brillo naranja/rojo se igualará en aproximadamente cinco minutos.

Cocinar con una parrilla de convección

La parrilla de convección tiene un ventilador interno que circula el aire caliente uniformemente a través de la zona de la parrilla cuando se cierra la tapa. El cocinar de esta forma distribuye el calor con más eficacia de forma que no tiene que preocuparse ya con “puntos calientes” en la parrilla en los que la comida tiende a quemarse. El interruptor del ventilador se sitúa en la parte izquierda del panel frontal de la parrilla.


Respiraderos de entrada
Los orificios de escape permiten que salga el calor que se extrae desde la parte de atrás. Después se redistribuye.

Vista frontal de la parrilla



Interruptor del ventilador y la luz

El interruptor ON/OFF (encendido/apagado) que controla su luz halógena está situado en el lateral frontal inferior izquierdo del panel de control.

Determinados modelos de la parrilla Cal Flame están equipados con una o dos luces halógenas.

Su parrilla Cal Flame debe enchufarse a una toma de corriente permanente de 220V con puesta a tierra, con un interruptor diferencial dedicado RCD de 15 A. NO corte ni retire la clavija de puesta a tierra ya que esto puede provocar un incendio, descarga eléctrica u otra lesión personal. Este fuente eléctrica suministra corriente a las luces.

Limpieza y mantenimiento

Para asegurar el mantenimiento correcto y seguro, le recomendamos que siga atentamente estas instrucciones.

Limpie las piezas internas de la parrilla periódicamente según el nivel de uso y los alimentos cocinados. Toda la parrilla debe limpiarse al menos una vez al año.

Además, mantenga limpia la zona alrededor de la parrilla y libre de materiales combustibles, gasolina u otros líquidos y vapores inflamables. No obstruya el flujo de combustión ni el aire de la ventilación.

DESCONECTAR EL SUMINISTRO ELÉCTRICO ANTES DE LIMPIAR CUALQUIER PIEZA DE LA PARRILLA.

Quemadores

Las arañas y los insectos pequeños normalmente habitan o hacen nidos en los tubos de los quemadores, obstruyendo el paso del gas. Algunas veces esto causa un tipo de incendio en los tubos de gas y en sus alrededores, llamados “retorno de la llama”. Para reducir el riesgo de retorno de la llama, debe seguirse este procedimiento al menos una vez al mes o cuando su parrilla no se haya usado durante un periodo largo de tiempo.

IMPORTANTE: Antes de comenzar este procedimiento, APAGUE todos los mandos de control del gas, corte el suministro de combustible y desconecte la tubería de combustible.

1. Retire los quemadores de la parrilla levantando cuidadosamente cada quemador y alejándolo del orificio de la válvula de gas.
2. Use un cepillo de cerdas metálicas para limpiar la superficie externa de cada quemador para eliminar los restos de comida y suciedad. Limpie todos los orificios obstruidos con un alambre rígido tal como un clip abierto de papel.
3. Inspeccione cada quemador para ver si está dañado (tiene grietas y agujeros). Si se encuentra algún daño, sustituya el quemador y deje de utilizar la parrilla.
4. Después de reinstalar, inspeccione la limpieza y condición de los orificios de la válvula de gas y la ubicación de los encendedores.

Bandeja de goteo

Toda la bandeja de goteo recogerá la grasa de la zona principal de la parrilla. La bandeja debe limpiarse después de cada uso para evitar la posibilidad de que la grasa se queme. Asegúrese de dejar que se enfríe la bandeja de goteo antes de limpiar. Puede limpiar la bandeja de goteo con una solución de agua templada con jabón. Asegúrese de lavar bien para evitar su manchado.

Mantenimiento del acero inoxidable

NO use estropajos de fibra metálica, raspadores, abrasivos fuertes, materiales rayadores, lejías o limpiadores fuertes en su parrilla ni deje que mezclas de sal y vinagre entren en contacto durante un periodo largo de tiempo. Esto causará arañazos, raspaduras, óxido y picaduras.

Recomendamos que limpie los componentes de acero inoxidable con un limpiador aprobado para este tipo de material sólo cuando la parrilla esté fría y con luz indirecta. Nunca use fibra de acero.

Cobertura de su parrilla

Cuando no esté utilizando y después de enfriar, cubra su parrilla con una funda de lona con cremallera lateral que tape toda la parrilla. (Vea los detalles en su distribuidor local de Cal Flame). La funda le ayudará a proteger su parrilla de los efectos negativos del clima y de los contaminantes medioambientales. No tape nunca una parrilla caliente. Deje que la parrilla se enfríe antes de taparla.

Cuidado después de usar

La forma más fácil de limpiar la parrilla es inmediatamente después de terminar de cocinar y después de apagar la llama.

- Frote la rejilla de la parrilla con un cepillo de barbacoa con cerdas de bronce y agua caliente con jabón.
- Limpie la parrilla con un paño húmedo con jabón y aclare con agua limpia templada/caliente. Para depósitos más difíciles de quitar, incluyendo aceite, grasa y depósitos trasportados por el agua, utilice un limpiador multi-usos en crema y aplíquelo con un paño suave y húmedo.

- Seque con una toalla limpia, seca y suave si lo prefiere.

Sustitución de la bombilla

ADVERTENCIA: Nunca intente cambiar una bombilla mientras se esté usando la parrilla. Se producirán quemaduras graves.

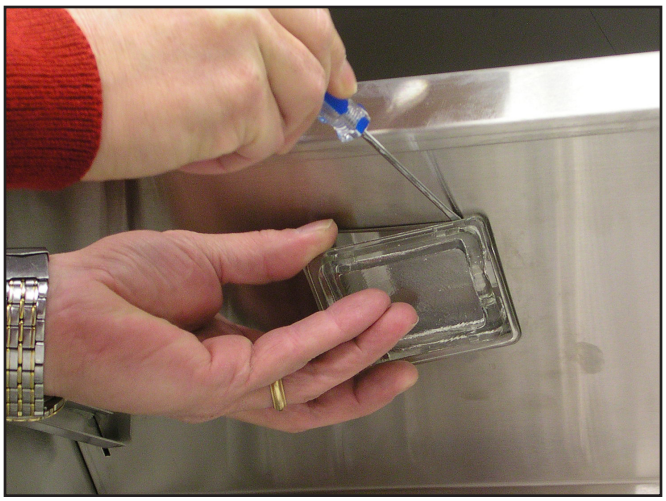
ADVERTENCIA: No toque nunca las lámparas halógenas con los dedos. Utilice una toallita o un trozo pequeño de papel para manipular las bombillas. El aceite de sus manos dañará las lámparas halógenas.

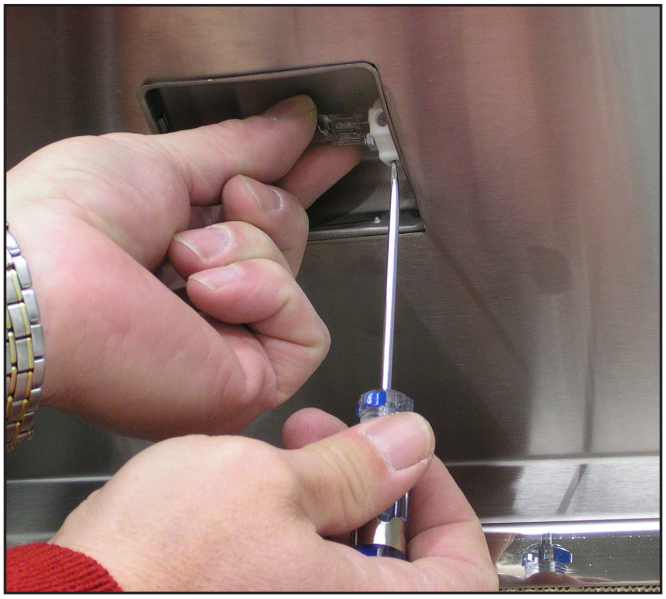
Retirada de la luz

1. Abra la tapa de la parrilla y localice la cubierta de la luz de cristal en la parte posterior de la parrilla.
2. Con un destornillador pequeño, apalanque suavemente la cubierta de la luz de la carcasa. Tenga mucho cuidado cuando apalanque la cubierta de la luz, ya que podría dañarla.
3. Destornille los dos tornillos situados en el lateral del aparato de luz de cerámica blanca.
4. Retire la bombilla quemada del casquillo.

Sustitución de la luz

1. Con una toallita o trozo pequeño de papel, instale cuidadosamente una nueva bombilla en el casquillo, asegurándose de que los dos cables de la bombilla entran por igual en el enchufe hembra de la luz.
2. Apriete los dos tornillos en el aparato de luz de cerámica blanca.
3. Vuelva a colocar cuidadosamente la cubierta de la luz encajándola a presión.

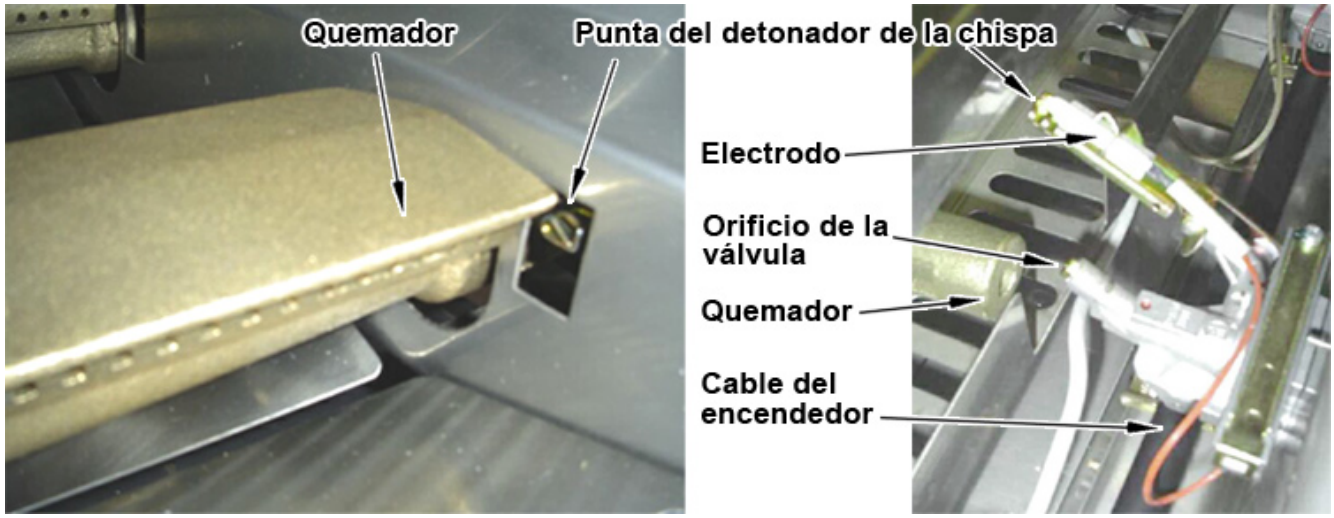




Solución de problemas

Problema:	**Huele a gas**
Solución:	Compruebe si las conexiones de la tubería de gas están flojas. Realice una prueba de fugas siguiendo el procedimiento descrito en este manual.

Problema:	**El quemador no se enciende**
Solución:	Use el siguiente procedimiento que muestra la figura a continuación. Compruebe la posición de la punta del detonador de la chispa. Debe estar mirando hacia el frente del quemador. • Asegúrese de que salta una chispa azul en la punta del electrodo del quemador. • Asegúrese de que el cable del encendedor está bien conectado al dispositivo de ignición de la válvula y al electrodo. • Asegúrese de que el orificio de la válvula no tiene residuos, polvo ni grasa. • Asegúrese de que el orificio de la válvula está alineado dentro del orificio frontal del quemador. • Si no salta ninguna chispa, cambie el electrodo o el cable del encendedor. Nota: Apague la fuente de suministro de gas mientras resuelve el problema.



Problema:	**El tubo del quemador está mal alineado con el orificio**
Solución:	Cambie de posición el tubo del quemador de forma que esté correctamente asentado sobre el orificio.

Problema:	**Obstrucción en la tubería de gas**
Solución:	Retire la tubería de gas de la parrilla. (No fume ni realice tareas de mantenimiento en las proximidades de una llama abierta). Abra la válvula de gas un segundo para expulsar los residuos. Cierre la válvula de gas y vuelva a conectar de forma segura la tubería de gas.

Problema:	**Llama amarilla**
Solución:	Una vez que todo el quemador esté funcionando, compruebe el color de la llama para asegurarse de que mayormente es azul. Los extremos pueden ser algo amarillos debido a las impurezas del combustible. Si la llama es dorada o amarilla, la razón podría ser las sales de los condimentos, película de aceite u otro material extraño en el quemador.

Problema:	**Orificio obstruido**
Solución:	Desobstruya el orificio tal como se indica a continuación: • Retire las parrillas, el difusor de calor y la bandeja de grasa. • Extraiga los quemadores de la parte inferior de la cámara de combustión tirando del pasador de aletas detrás de la espiga del quemador con un destornillador estándar o unas pinzas. • Levante cuidadosamente cada quemador y aléjelo del orificio de gas. • Retire el orificio de la válvula de control. • Elimine suavemente cualquier obstrucción con un alambre fino. • Vuelva a instalar el orificio, los quemadores sobre los orificios y asiente cada espiga del quemador en el orificio de posición del reborde inferior de la cámara de combustión. • Vuelva a colocar todos los pasadores de aleta. • Vuelva a colocar los componentes para cocinar y los recogedores de grasa. Si se sospecha que la válvula de control está obstruida, comuníquese con su distribuidor de Cal Flame para pedir ayuda.

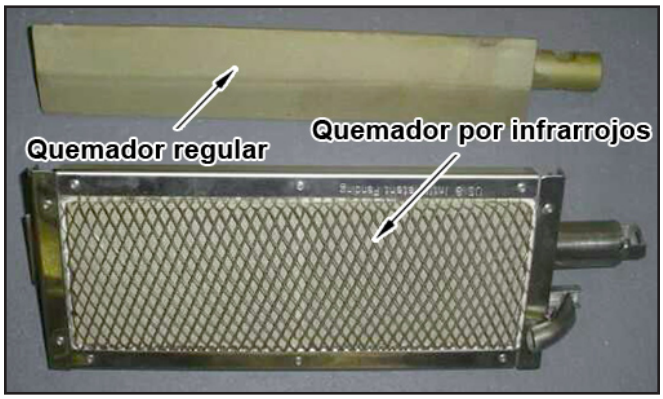
Problema:	**Mala alineación del encendedor del quemador**
Solución:	• Compruebe la posición correcta de la punta del electrodo que debe está mirando hacia el frente del quemador y estar libre de grasa para que pueda saltar la chispa apropiada. • El cable de ignición debe estar bien conectado al dispositivo de la válvula de ignición y al electrodo. Cambie el cable de ignición si está pelado o agrietado. • Con el suministro de gas cerrado y todos los mandos de control en la posición off (apagado), compruebe la posición de cada uno de los encendedores para ver si salta la chispa en el electrodo. Empuje cada mando hasta el fondo y gírelo aproximadamente ¼ de vuelta hacia la izquierda hasta que escuche un chasquido. Al golpear el disparador el bloque de golpeo debe producir una chispa azul en la punta del electrodo. Vuelva a colocar el mando de control en la posición off (apagado) antes de examinar el siguiente encendedor. • Cuando la parrilla esté todavía caliente, espere cinco minutos como mínimo antes de comenzar la reignición. (Esto permite que se disipe los vapores de gas acumulado). Si se han hecho todas las comprobaciones/correcciones y la parrilla de gas todavía no funciona correctamente, comuníquese con su distribuidor local de Cal Flame.

Problema:	**Retorno de la llama**
Solución:	Cuando se produce un incendio dentro de los tubos de los quemadores o alrededor de éstos, corte inmediatamente el suministro de gas y gire el/los mando(s) de control hacia la derecha hasta la posición OFF (apagado). Espere hasta que se enfríe la parrilla y después limpie los tubos de los quemadores y los quemadores tal como se describió en la página de este manual.

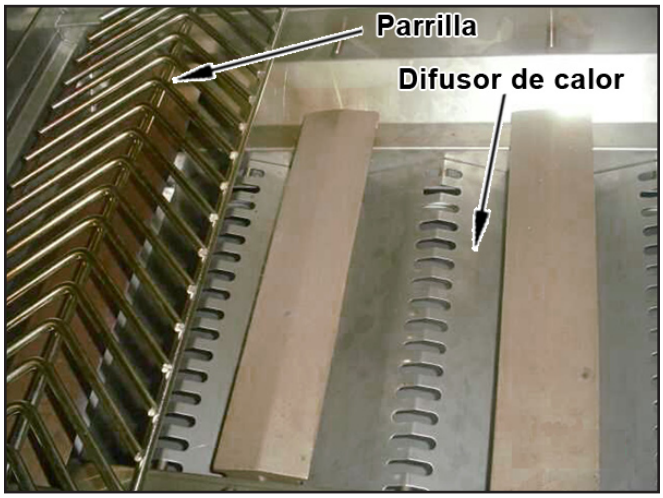
Tapas de repuesto

BBQ31BRC-07	TAPA, PARRILLA, 4 QUEMADOR
BBQ39GRC-07	TAPA, PARRILLA, 5 QUEMADOR
BBQ13DLXSB-07	TAPA, QUEMADOR LATERAL, UNO Y DOS DLX

Retirada y reinstalación de los quemadores por infrarrojos



1. Desconecte o cierre la conexión de la tubería de gas a la parrilla. Espere hasta que se enfríen los quemadores.
2. Abra la tapa y retire la parrilla y el difusor del calor situado en la parte superior del quemador que desee cambiar.
3. A través de la puerta de acceso debajo de la parrilla, localice el perno redondo y el pasador de seguridad que fija el quemador que desea cambiar.



4. Retire cuidadosamente el pasador de seguridad con los dedos.

5. Suba el espárrago del orificio de fijación y mueva el quemador cuidadosamente hasta soltarlo del dispositivo de ignición y de la válvula de suministro de gas.
6. Extraiga el quemador de la parrilla y guárdelo en un lugar seguro y seco.
7. Instale el quemador por infrarrojos. Alinee la entrada de gas del quemador con la válvula de suministro de gas en la parrilla y el tubo del soplete con el dispositivo de ignición. Asegúrese de que están perfectamente alineados. Deslice el espárrago en el otro extremo del orificio de fijación.
8. Ajuste el quemador por infrarrojos. Asegúrese de que el quemador está alineado y en posición.
9. Instale el pasador de seguridad. A través de la puerta de acceso debajo de la parrilla, localice el espárrago para fijar el quemador. Instale el pasador de seguridad. Asegúrese de que el pasador de seguridad está correctamente fijado.
10. Repita los pasos 2 a 9 si desea cambiar otros quemadores.
11. Vuelva a instalar la parrilla que quitó. (No necesita el difusor de calor en los quemadores por infrarrojos).
12. Vuelva a conectar o abra la tubería de gas.

Si desea volver a los quemadores regulares, simplemente siga el procedimiento anterior en orden inverso.

Ubicación de la placa del número de serie

El número de serie de su parrilla Cal Flame está situado en la parte trasera y puede verse cuando la tapa está bajada tal como se muestra a la derecha.

Especificaciones de la parrilla

Suministro eléctrico: 220 V CA / 50 Hz

Categoría de aparato: I3+ (28-30/37)
Presión de entrada: 28-30/37 MBAR
Categoría de aparato 2: I3 b/p (50)
Presión de entrada: 50 MBAR

872CU	Parrilla de convección con 2 quemadores	8,78 kWH
873CU	Parrilla de convección con 3 quemadores	16,4 kWH
874CU	Parrilla de convección con 4 quemadores	21,9 kWH
875CU	Parrilla de convección con 5 quemadores	28,4 kWh
852U	Un solo quemador lateral estándar plano	4,4 kWH
898U	Un solo quemador lateral de lujo	4,4 kWH
899U	Dos quemadores laterales de lujo	8,78 kWh
953U	Quemador yuxtapuesto estándar	8,78 kWH
954U	Quemador doble yuxtapuesto de lujo	8,78 kWH
CR2000U	Carro de dos quemadores	8,78 kWH
CR3000U	Carro de tres quemadores	16,4 kWH
CR4000U	Carro de cuatro quemadores	21,9 kWH
CR4000CU	Carro de cuatro quemadores a convección	21,9 kWH

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Para solicitar servicio de atención al cliente, comuníquese inmediatamente con el distribuidor autorizado. Si necesita información adicional y/o asistencia, comuníquese con:

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766.

Teléfono: 1-909-623-8781
Fax: +1-909-629-3890
www.calspas.com

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Cal Flame®

2008 BRUKERHÅNDBOK

Griller

Produsert etter 1. januar 2008

© 2008 Lloyds Material Supply, Inc.

CE

359BT818

Som følge av kontinuerlige produktforbedringer, kan alle modeller, bruk og/eller spesifikasjoner endres uten varsel.

www.calspas.com

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Denne håndboken gjelder for følgende utstyr:

872CPU	Varmluftgrill med 2 brennere
873CPU	Varmluftgrill med 3 brennere
874CPU	Varmluftgrill med 4 brennere
875CPU	Varmluftgrill med 5 brennere
852PU	Standard, enkel, flat sidebrenner
898PU	Deluxe enkel sidebrenner
899PU	Deluxe dobbel sidebrenner
953PU	Standardbrenner side ved side
954PU	Dobbel Deluxe-brenner side ved side
CR2000U	Grilltralle med to brennere
CR3000U	Grilltralle med tre brennere
CR4000U	Grilltralle med fire brennere
CR4000CU	Grilltralle med fem brennere og varmluft

ADVARSEL!

Unnlatelse av å følge informasjonen i håndboken nøye, kan føre til brann eller eksplosjon med påfølgende materielle skader, personskade eller innebære livsfare.

Bensin eller andre brannfarlige gasser og væsker skal ikke oppbevares eller brukes nær dette eller andre apparater.

Dette apparatet er BARE BEREGNET PÅ UTENDØRSBRUK.

Copyright 2008 Lloyds Material Supply, Inc. Med enerett. Kopiering uten skriftlig samtykke er strengt forbudt.

Cal Spas™ og Cal Flame™ er registrerte varemerker.

Som følge av kontinuerlige produktforbedringer, kan alle modeller, bruk og/eller spesifikasjoner endres uten varsel.

LTR20081044, Rev. A
4/21/08

Sikkerhetsinformasjon 1

Installasjon/montering 3

- Mål for utsparing i kabinett 3
- Fremgangsmåte for å teste lekkasje 4
- Flytende propan 5
- Installere transformatoren 6
- Montere griller i grillbenker 7
- Installere rotisserienheten 7
- Installere sidebrennere 8

Bruke grillen 9

- Grillregulatorer 9
- Tenne grillen 10
- Grunnleggende bruk av grillen 11
- Grille med rotisserienheten 11
- Grille med en varmluftsgrill 12
- Lys- og viftebryter 12

Rengjøring og vedlikehold 13

- Dryppepanne 13
- Behandling av rustfritt stål 13
- Dekke over grillen 13
- Behandling etter bruk 13
- Skifte lyspære 14

Appendix 15

- Feilsøking 15
- Reservedeksler 16
- Fjerne og skifte ut infrarøde brennere 17
- Plassering av serienummerplate 18
- Grillspesifikasjoner 18

Ta vare på disse anvisningene!

KONTAKTINFORMASJON

Ta øyeblikkelig kontakt med den autoriserte salgsforhandleren for kundeservice. Ytterligere informasjon og/eller assistanse fås ved å kontakte:

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766

Telefon: +1-909-623-8781
Telefaks: +1-909-629-3890

www.calspas.com

Sikkerhetsinformasjon

ADVARSEL! Feil installasjon, justering, endring, service eller vedlikehold kan medføre personskade eller skade på eiendom. Les installasjons-, bruks- og vedlikeholdsanvisningene nøye før installasjon av eller reparasjon på dette utstyret.

Plassering og sted

- **Cal Flame™-griller er bare beregnet på utendørsbruk.**
- Plasser aldri dette apparatet i et avgrenset rom, under et tett overbygg eller på noen form for avgrenset område, for eksempel i en garasje, skur eller under et overbygg. Hold avstand til trær og busker.
- Plasser ikke grillen under eller nær vinduer eller avtrekk som kan åpnes inn i huset.
- Cal Flame™-griller er ikke beregnet på å installeres i eller på campingbiler eller båter.
- Sørg for tilstrekkelig avstand på grunn av overoppheting av eventuelt brennbart materiale over apparatet, for eksempel et overbygg på en terrasse.
- Området rundt den nye grillen skal holdes rent og fritt for brannfarlige væsker og annet brennbart materiale, som mopper, filler eller koster, foruten løsemidler, rengjøringsmidler og bensin.
- Bruk ikke grillen, grillkabinettet eller området rundt grillen som lagringsområde for brennbare gjenstander eller plastgjenstander. Oppbevar ikke beholdere med flytende propan (LP) nær dette eller eventuelle andre apparater når de er i bruk.

Installasjon

- Noter all produktinformasjon som modellnummer, serienummer og type brenselstoff før innebygging av griller i en utsparing, og oppbevar informasjonen på et trygt sted. Denne informasjonen er gjengitt på en plate bak grillen, og den er synlig når hetten blir senket, eller på høyre side av chassiset. På omslaget bakerst i håndboken er det avsatt et område til å skrive ned denne informasjonen.
- Cal Flame™-grillen må plugges inn i en fast, jordet 230-volts stikkontakt med en reservert 15 ampere RCD-bryter.
- Bruk ikke skjøteledning for å forsyne strøm til Cal Flame™-grillen. Dette kan føre til brann, elektrisk støt eller annen personskade. Installer ikke en sikring i den nøytrale eller jordede kretsen. En sikring i den nøytrale eller jordede kretsen kan resultere i fare for elektrisk støt. Jord ikke dette apparatet til et gasstilførsels- eller varmtvannsrør. Hold elektriske ledninger og gasstilførselsslangen borte fra eventuelle varme flater.
- Fjern alt pakkemateriale før du bruker grillen for å unngå brann- og røykskade.
- Før du begynner å grille, rengjør du hele grillen grundig med varmt såpevann. Dette er nødvendig for å fjerne rester av løsemidler, olje og fett som brukes under installasjonsprosessen. Ristene skal også rengjøres grundig på samme måte.

Les alle anvisninger før grillen tas i bruk.

Bruk

- Grillen skal ikke brukes til annet enn tilsiktet bruk.
- Dersom en av brennerne slokker, skal brennerknottene vris helt til AV-stilling og grillhetten skal åpnes helt for å luftes ut. Bruk ikke grillen før gassen har hatt tid til å forsvinne.
- Bruk aldri grillen hvis dryppebrettet ikke er satt ordentlig i. Dryppebrettet skal skyves helt mot stativet rett under grillen. Resultatet kan bli brann eller eksplosjon hvis dryppepannen ikke er riktig installert.

FARE!

Gjør følgende hvis det lukter gass:

- Steng gasstilførselen til apparatet.
- Slukk eventuell åpen ild.
- Åpne lokket.
- Vær ikke nær apparatet hvis det fremdeles er gasslukt, og ring til gassleverandøren eller brannvesenet.

- Hold alle elektriske ledninger og ledningen for rotisserimotoren borte fra eventuelle varme grillflater.
- Bruk aldri grillen eller sidebrenneren når det blåser. Det er nødvendig med skjerming mot vinden på områder der det blåser mye. Overhold alltid de angitte målene for klaring, som er gjengitt i håndboken.
- Bruk aldri grillen eller sidebrennerne med aluminiumsfolie.
- Installer eller bruk ikke grillenheten på en slik måte at åpningene for luftgjennomstrømning er blokkert. Frisk luft må kunne passere gjennom installerte luftehull for å verne mot oppsamling av gassrester. Unnlatelse av å sørge for god ventilasjon kan føre til brann eller eksplosjon.
- Ved håndtering av gassledninger eller tilkoblinger, må du passe på at de ikke kommer i kontakt med eventuelle metallflater på grillen eller kabinettet. Slipp ikke tilkoblingene ned på bakken eller i gulvet
- Bruk ikke brennstoff, som grillkull, i gassgriller.
- Sørg for regulering av gasskilder til grillen og sidebrennerne. Bruk ikke grillen eller sidebrennerne hvis regulatorene er fjernet. Resultatet kan bli brann eller eksplosjon.
- Forlat aldri grillen eller sidebrennerne uten tilsyn når den er i bruk. Ved bruk av kjeler og panner, kan disse koke over, slik at det oppstår røyk pluss at fett, som koker over, kan antennes.
- Bruk alltid kjeler og panner i riktig størrelse. Velg kokekar med flat bunn som er store nok til å dekke brenneren. Bruk av for små kokekar utsetter sidene av dem til direkte kontakt med en del av flammen. Dette kan skolde kokekarene og gjøre rengjøringen vanskelig. Unødvendige flammer på store rustfrie stålkjeler kan føre til varig misfarging. Det anbefales å bruke aluminiumspanner og -kokekar av kommersiell kvalitet for å oppnå beste resultat.
- Plasser alltid håndtakene på kokekarene, slik at de ikke stikker ut over tilstøtende arbeids- eller tilberedningsområder. Dette vil redusere risikoen for forbrenning, antenning av brennbare materialer og søl som skyldes utilsiktet kontakt med kokekarene.
- Bruk ikke vann hvis fett tar fyr. Løft ikke opp en panne som har tatt fyr. Slå av apparatet og kvel flammen i pannen med et tettsittende lokk, et kakebrett eller et flatt brett. Når det gjelder fett som har tatt fyr utenfor pannen, kan dette kveles med natron eller et brannslokningsapparat basert på kjemikaliepulver eller skum.
- Klær, grytekluter eller andre brennbare materialer skal aldri komme i kontakt med, eller oppbevares nær eventuell rist, brenner eller varm flate før dette er helt avkjølt. Bruk aldri løstsittende eller hengende plagg når du griller. Stoff kan antennes og resultere i personskade.
- Berør ikke grillristen, brennerristen eller umiddelbare omgivelser når grillen brukes, fordi disse områdene blir svært varme og kan forårsake forbrenning. Bruk håndtak eller knotter.
- Bruk bare tørre grytekluter, og bruk ikke et håndkle eller annet stort klede istedenfor grytekluter. Våte eller fuktige grytekluter som brukes på varme flater, kan forårsake forbrenning.
- Varm ikke opp en uåpnet glass- eller metallbeholder med mat på grillen. Trykk kan bygges opp og forårsake at beholderen sprekker, noe som kan føre til alvorlig personskade eller skade på grillen.
- Strekk deg ikke over grillen eller andre flater når de er varme eller i bruk.

Vedlikehold og reparasjon

- Edderkopper og andre insekter kan bygge rede i brennerne på grillen og blokkere gass- og luftstrømmen til brenneråpningene. Dette skaper en farlig tilstand som kan føre til brann bak ventilpanelet. Inspiser og rengjør brennerne regelmessig, og følg retningslinjene under Rengjøring og vedlikehold i denne håndboken.
- Reparer eller skift ikke ut deler på grillen, med mindre dette er spesielt anbefalt i håndboken. All service skal utføres av en kvalifisert tekniker. Alle reparasjoner som ikke blir utført hos en Cal Flame-godkjent forhandler, vil annullere garantien.

Lagring

- Slå av gassen ved tilførselsventilen når gassgrillen ikke er i bruk.
- Lagring av grillen innendørs kan bare skje hvis gasstilførselen er frakoblet.

Forholdsregler med hensyn til barn

- La aldri barn oppholde seg uten tilsyn der grillen brukes. Pass godt på når et apparat brukes med barn i nærheten.
- Oppbevar ikke gjenstander som kan være interessante for barn, rundt eller under grillen.
- Tillat aldri at barn får sitte eller stå på noen del av grillen.

Installasjon/montering

I de fleste byer og land kreves det tillatelse for utendørs konstruksjoner og elektriske kretser. På noen steder har de i tillegg regler for skjerming i boligområder, for eksempel gjerde og/eller selvlukkende porter på eiendommen for å hindre at barn under fem år får adgang til eiendommen uten å være under tilsyn. Forhandleren kan bistå med informasjon om hvilke tillatelser som er nødvendige, og hvordan disse kan innhentes før levering av utstyret.

Vi anbefaler at installasjonen, justeringen og servicen på den nye grillen blir utført av kvalifiserte installatører og serviceteknikere for å garantere riktig bruk og forhindre ulykker.

Ved planlegging av hvor Cal Flame™-grillen skal plasseres, må du ta tilgang til gassledninger og strømkilde i betraktning. Sett helst grillen der gassledningen blir kortest mulig. Det kreves en jordet, reservert, 220-volts 15 ampere RCD-strømkilde for bruk av apparatene.

Vurder faktorer som utsettelse for vind, plassering i forhold til fottrafikk og åpne vinduer i huset når du skal bestemme et egnet sted.

Plasser griller bare i godt ventilerte områder og bare på faste, flate underlag (for eksempel terasse eller betongflate).

VIKTIG! Cal Flame™-griller er produsert for å drives på flytende propangass (LP), og kan ikke konverteres. Sjekk merket med serienummeret bak på chassiset, når du ser på grillen fra forsiden, for å kontrollere typen brennstoff for grillen. LP vil være merket på driftsfliken og angi riktig type brennstoff. Forsøk på å konvertere Cal Flame™-griller fra én type brennstoff til en annen, kan føre til alvorlig personskade og annullere garantidekningen.

Sjekk alltid klassifiseringsplaten for å forsikre om at gasstilførselen du kobler til, er den gasstypen grillen er laget for.

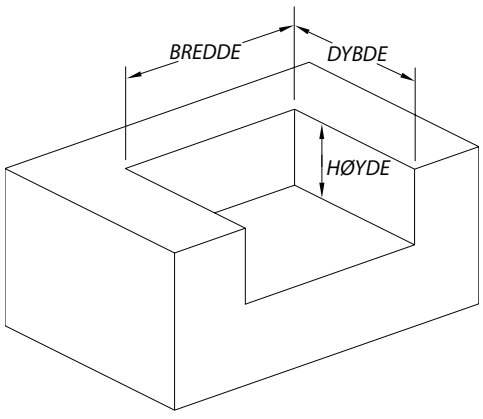
Mål for utsparing i kabinett

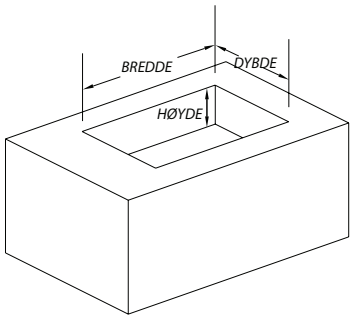
Cal Flame™-grillen er konstruert for enkel installasjon i et brannsikkert kabinett. Gulvet eller benken grillen skal hvile på, må være flat og jevn. Det må være tilstrekkelig kryssventilering på grillens endelige plassering, for å unngå oppsamling av gass hvis det skulle oppstå lekkasje.

Tegningene til høyre viser målene for utskjæring i kabinettet for gassgriller og sidebrenneren.

Modellnummer	Beskrivelse	Bredde	Dybde	Høyde
872CPU	Grill med 2 brennere	59,1 cm	59,1 cm	23,5 cm
873CPU	Grill med 3 brennere	59,1 cm	59,1 cm	23,5 cm
874CPU	Grill med 4 brennere	78,1 cm	56,5 cm	23,5 cm
875CPU	Grill med 5 brennere	97,2 cm	56,5 cm	23,5 cm
898PU	Deluxe enkel sidebrenner	30,8 cm	55,2 cm	18,4 cm
899PU	Deluxe dobbel sidebrenner	31,5 cm	55,3 cm	18,4 cm

Utsparing for griller, sidebrennere og tilbehør til å skyve inn



Modellnummer	Beskrivelse	Bredde	Dybde	Høyde	Utsparing for tilbehør for å sette ned
852PU	Standard side-brenner for å sette ned i utsparing	29,2 cm	45,1 cm	7,0 cm	
953PU	Standardbrenner side ved side	61,6 cm	50,2 cm	10,8 cm	
954PU	Deluxe-brenner side ved side	64,1 cm	33,7cm	18,4 cm	

Fremgangsmåte for å teste lekkasje

Foreta en lekkasjetest minst én gang i året, uansett om gasstilførselen har vært frakoblet. Videre skal du foreta en lekkasjetest hver gang gasstilførselen er koblet til regulatoren eller en del av gassystemet blir frakoblet eller skiftet ut.

Husk alltid å foreta lekkasjetesten utendørs på et godt ventilert område, som en sikkerhetsforanstaltning. Røyking eller tennkilder skal ikke forekomme i området under lekkasjetesten. Bruk ikke flamme, for eksempel en brennende fyrstikk til å påvise gasslekkasjer. Bruk en såpevannsløsning.

1. Klargjør en såpevannsløsning for lekkasjetesting ved å blande én del flytende såpe med én del vann i en spruteflaske.
2. Kontroller at alle reguleringsbryterne er i OFF-stilling.
3. Slå på gassen. Vri gasstilførselsventilen mot venstre én omdreining for å åpne den.
4. Påfør lekkasjetestingsløsningen ved å sprute den på leddene i gasstilførselssystemet. Hvis såpeløsningen bobler opp, betyr dette at det foreligger en lekkasje.
5. Stopp en lekkasje ved å stramme det løse leddet eller ved å skifte ut den ødelagte delen med en ny del som er anbefalt av produsenten.
6. Vri alle regulatorknottene helt tilbake til OFF-stilling (av).

Gjør følgende hvis det fremdeles lekker:

1. Vri alle regulatorknottene helt tilbake til OFF-stilling (av).
2. Steng gasstilførselen til grillen, og slipp ut trykket i slangen og manifolden ved å trykke inn og vri en av regulatorventilene én kvart omdreining mot venstre.
3. Ring en godkjent servicetekniker for gassapparater.

Bruk ikke apparatet før lekkasjen er reparert.

Flytende propan

Krav til beholder

Bruk en konverterbar regulator for rørtilkoblet propaninstallasjon, og innstill den på propan.

Maksimum ledningstrykk for rørtilkoblet propaninstallasjon er 14” WC (3,5 kPa). Minimum ledningstrykk for propan er 11” WC (2,75 kPa).

Grillenheten må brukes med gasstrykkregulatoren. Regulatoren vil regulere og opprettholde et jevnt gasstrykk i manifolden. Størrelsen på brennermunnstykkene er tilpasset det gasstrykket som forsynes av regulatoren.

ADVARSEL! Forsøk på å bruke grillenheten uten at gassregulatoren er installert, kan forårsake en eksplosjon og eventuelt innebære livsfare.

Spesifikasjoner for beholder

Alle propanbeholdere som brukes med denne grillen, må være:

- Konstruert og merket i henhold til henholdsvis Specifications for LP-Gas Cylinders (Spesifikasjoner for propanbeholdere) fra U.S. Department of Transportation eller National Standard of Canada, CAN/CSA-B339, Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods; and Commission (CAN/CSA-B339, beholdere, kuletanker og slanger for transport av farlig gods og kommisjon).
- Ca. 12 tommer (30,5 cm) i diameter og 18 tommer (45,7 cm) høy.

Maksimum brennstoffkapasitet er 20 pund (9,1 kg) med propan eller 5 gallon (18,9 liter). Vekten av en full beholder skal være ca. 38 pund (17,2 kg). (43,7 pund (19,8 kg) nominell vannkapasitet.) Fyll aldri beholderen mer enn 80 % full.

Plasser støvhetten på uttaket på beholderventilen når beholderen ikke er i bruk. Sett bare den typen støvhette på uttaket på beholderventilen som følger med beholderventilen. Andre typer hetter eller plugger kan føre til propanlekkasje.

Propantilkobling

Et skap for en propanbeholder skal ventileres gjennom åpninger på samme nivå som beholderventilen og på gulvnivå. Effektiviteten til åpningene med hensyn til ventilering, skal fastslås når propanbeholderen er montert på plass. Dette kan gjøres på én av følgende måter:

1. Den ene siden av kabinettet skal være helt åpent.
2. Kabinetter med fire sider og topp og bunn:
   a. Det skal være minst to ventilasjonsåpninger på nivå med beholderventilen i sideveggen. Disse skal ha samme størrelse og være plassert 180º (3,14 rad) i forhold til hverandre og ikke være blokkert. Hver åpning skal ha et fritt område på minst 7,1 cm² pr. kg med lagret brennstoffkapasitet, og minst 64,5 cm² fritt område omkring.
   b. Ventilasjonsåpninger skal finnes på gulvnivå og skal ha et fritt område på minst 7,1 cm² pr. kg med lagret brennstoffkapasitet, og minst 64,5 cm² fritt område omkring. Hvis ventilasjonsåpningene på gulvnivå er i en sidevegg, skal det være minst to åpninger. Den nederste åpningen skal være på gulvnivå, og den øvre kanten skal være maksimum 127 mm over gulvet. Åpningene skal ha lik størrelse og være plassert 180º (3,14 rad) i forhold til hverandre og ikke være blokkert.
   c. Alle åpningene skal ha et minstemål, slik at en stang med en diameter på 3,2 mm kan stikkes inn.

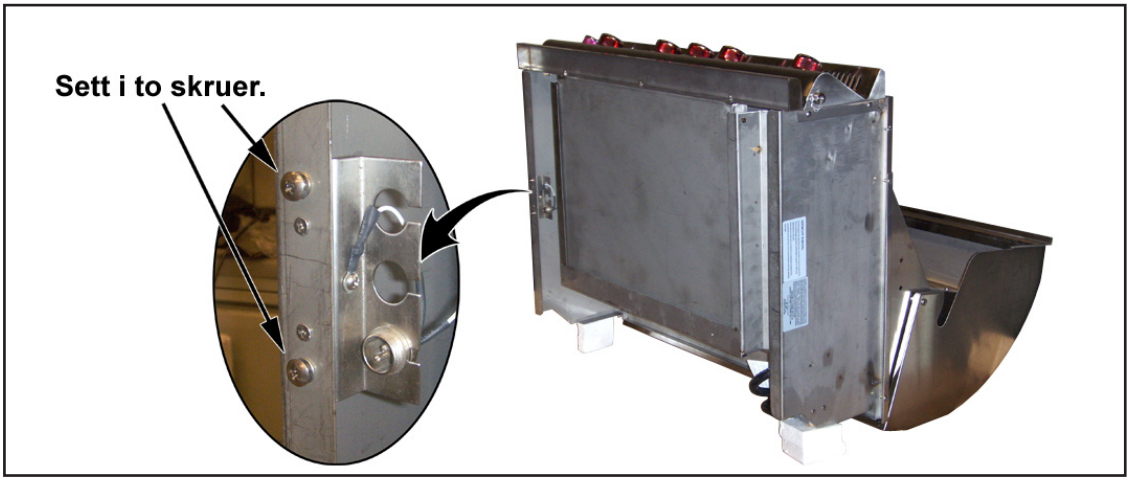
Transportere og lagre propan

Transporter bare én beholder om gangen. Sørg for at beholderen er sikret i oppreist stilling med regulatorventilen slått av og med støvhetten på plass. Oppbevar beholdere utendørs og utilgjengelig for barn. Oppbevar ikke beholdere i en bygning, garasje eller på et annet innelukket område.

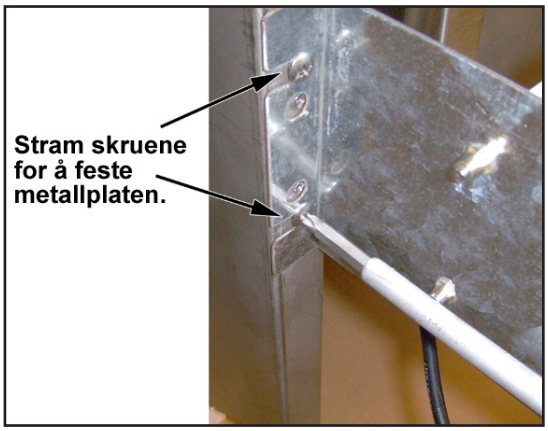
Installere transformatoren

På alle griller med elektriske komponenter, som lamper eller varmluftvifte, er det nødvendig å installere og koble til en transformator før grillen kan tas i bruk. Dette må gjøres før grillen settes i grillbenken. Når transformatoren er koblet til grillchassiset, må du være forsiktig så du ikke støter bort i transformatoren når grillen settes på plass i utsparingen i grillbenken.

1. Ta transformatoren og metallskruene ut av plastposen.
2. Plasser grillen på et stødig underlag og vipp den bakover for å komme til på undersiden av grillen.
3. Fest transformatoren med metallskruene på venstre side av grillen nær den interne elektriske kontakten. Fest metallplaten utvendig på grillen, som vist i figuren nedenfor.



4. Når skruene og mutrene er strammet godt, kobler du pluggen fra transformatoren til grillen. Skru på festeanordningen i rustfritt stål.



Montere griller i grillbenker

Du vil trenge hjelp av en annen person for å unngå skade på grillen, transformatoren eller grillbenken.

Før en grill eller sidebrenner blir montert i en grillbenk eller utsparing, må du passe på at åpningen ikke er større enn grillenhetens utvendige ramme. Grillen skal hvile på kanten av rammen. Sørg for at rommet for innebygd tilbehør blir designet med passende kryssventilasjon for å sikre at den innebygde grillen eller sidebrenneren ikke blir overopphetet.

Vær spesielt oppmerksom på hvor gassledningene er plassert. Gassledninger skal legges utenom varmekilder og skal bøyes så lite som mulig.

Kontroller om gassledningskoblingene vil være tilgjengelige når grillen er installert.

- Støtt grillen over benkenivå og koble gassledningene til grillen hvis gassledningstilkoblingene ikke er lett tilgjengelige når grillen er installert. Skyv grillen ned i utsparingen når gasstilkoblingene er utført.
- Hvis gassledningstilkoblingene er lett tilgjengelige når grillen er installert, skyver du grillen ned i utsparingen og kobler deretter til gassledningene.

Vær veldig forsiktig så gassledningene ikke kommer i klemme når grillen eller sidebrenneren blir senket ned i utsparingen.

Hold fingrene borte fra grillens støttepunkter på benken. Fingrene kan bli klemt og det kan oppstå alvorlig personskade.

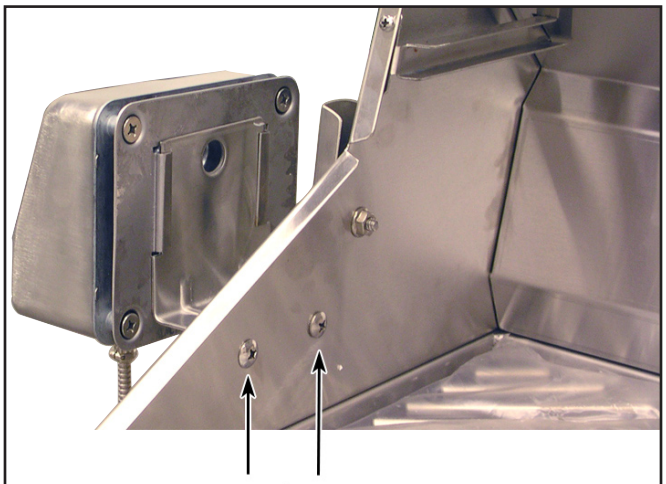
Kontroller at grillen er vannrett og støttes rundt hele ytterkanten. Hvis grillen ikke er vannrett eller er ustabil, kan du bruke brannsikre mellomlegg under den ytre kanten for å stabilisere den.

Utfør lekkasjetesten etter den fremgangsmåten som er beskrevet tidligere i denne håndboken.

Installere rotisserienheten

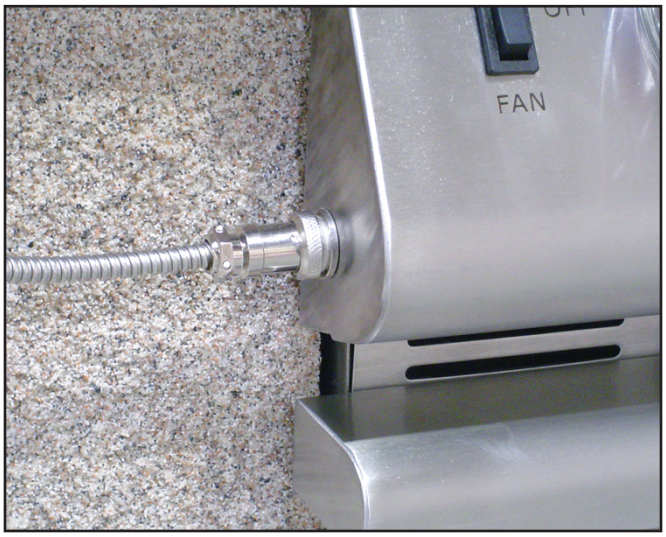
Fest de to brakettene med to skruer på hver side av grillen, som vist nedenfor.

Skyv rotisserimotoren på én av brakettene, som vist nedenfor. Rotisserimotoren vil fungere på hvilken som helst side av grillen.



Festeskruer for rotisserimotor

Fjern metallhetten som beskytter uttaket som forsyner strøm til rotisserimotoren. Plugg motorledningen og skruen på festemutteren for å holde pluggen på plass.



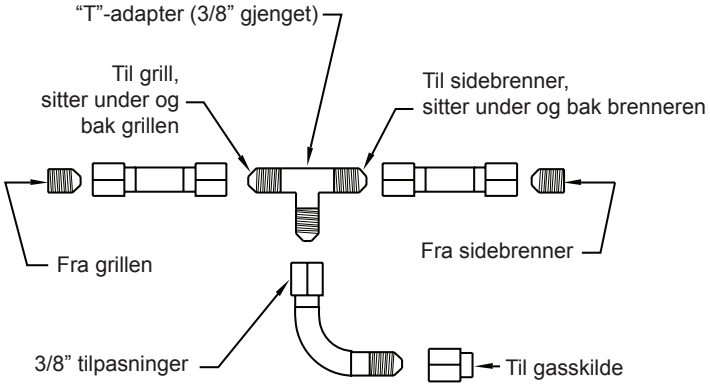
Installere sidebrennere

1. Monter en 3/8” rørnippel til det 3/8” T-formede røret med Teflon-teip eller rørtetningsmasse. Bruk bare tetningsmasse som er godkjent for å brukes med propan.
2. Monter det T-formede røret til inntaksrøret på grillen. Stram monteringen og rett inn grenåpningen på det T-formede røret med hullet i kabinettet.
3. Koble til den fleksible slangen (hann-enden) til det T-formede røret.
4. Monter og fest sidebrenneren i benken ved ganske enkelt å sette den på plass.
5. Koble hunnenden av den fleksible slangen til sidebrennerens inntaksrør.
6. Tilkoble gasstilførselen til grillen.
7. Se etter om det lekker ved hjelp av såpevannet.

Deler som følger med grillen

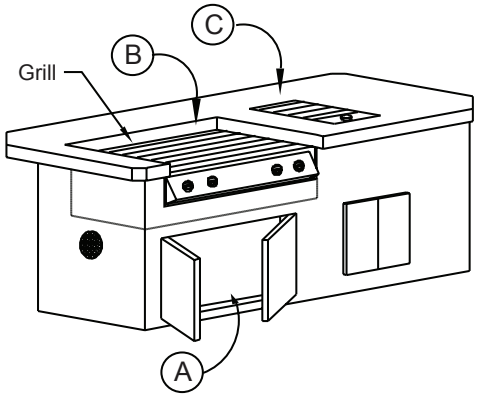
1) Én 3/8” “T”-adapter
2) To 3/8” slangetilpasninger

Regulatoren følger IKKE med grillen



Merk! Det er nødvendig å bruke et tetningsmiddel klassifisert for gass på gasstilkoblinger som ikke er forgreinet.

(A) Åpne grilldøren. Installer fleksibel slange med regulator til gasskilde, og koble deretter den andre enden til “T”-adapter Pass på å bruke tetningsteip klassifisert for gass ved installering av adapter for å sikre ordentlig tetning.



(B) Ta den andre enden av “T”-adapteren med tilkoblet fleksibel slange, og koble den til hanntilkoblingen på undersiden og baksiden av grillen. (Bruk tetningsteip klassifisert for gass på alle tilkoblinger.)

(C) Koble den siste åpne slangen til sidebrenneren. (Bruk tetningsteip klassifisert for gass på alle tilkoblinger.)

Bruke grillen

Les alle anvisninger før grillen tas i bruk.

Cal Flame-griller er BARE beregnet på utendørsbruk.

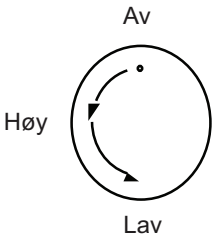
Det anbefales at du vasker hele grillen med såpe og vann før førstegangs påtenning. Olje blir brukt under fabrikasjonsprosessen, og det kan fremdeles være rester av olje på delene av rustfritt stål på grillen. Vasking vil redusere muligheten for misfarging. Det anbefales også at du dekker til grillen når den ikke er i bruk. Dette vil redusere utsettelse for støv og skitt som samler seg på grillen, noe som vil forlenge grillens levetid.

Husk å bruke Cal Flame-grillen på en trygg måte ved å følge disse påminnelsene:

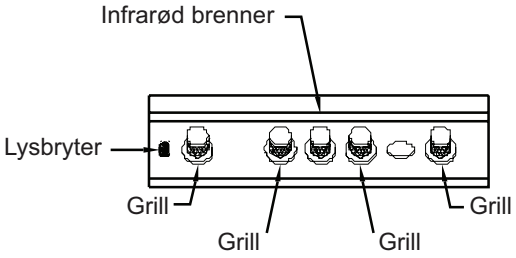
- Det er farlig å bruke griller og sidebrennere på noen annen måte enn det den er designet for.
- Bruk ikke grillkull i en gassgrill eller sidebrenner eller elektrisk grill.
- Varm ikke opp forseglede beholdere som hermetikkbokser eller glass på griller eller sidebrennere. Eksplosjon kan medføre personskader eller innebære livsfare. Alle forseglede beholdere, for eksempel trykkokere, må ha en trykkavlastningsventil som fungerer, for å minske eksplosjonsfaren.
- Legg aldri brennbart materiale, som papir, klær eller ildsfarlige væsker, på grillen. Bruk ikke grillen, sidehyllene, kabinettene eller noen av områdene rundt grillen til oppbevaring av ildsfarlige materialer.
- Bruk aldri hovedbrennerne og de bakre infrarøde varmluftbrennerne samtidig. Dette vil føre til altfor høy grilltemperatur. Grilltemperaturen skal aldri overskride 260 ºC.

Grillregulatorer

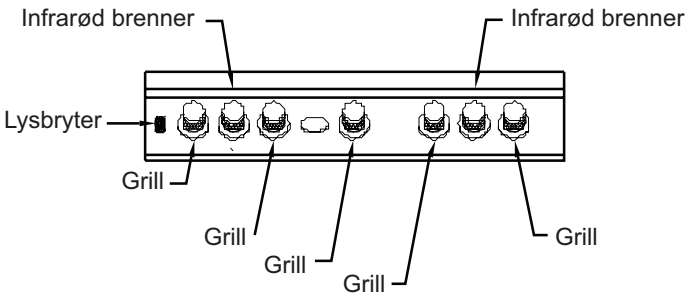
Regulatorene til høyre er for innebygde Cal Flame™-griller. Lær å bruke disse regulatorene før du bruker Cal Flame™-grillen.



Bruk av grillknott



BBQ874CU - Grill med 4 brennere



BBQ875CU - Grill med 5 brennere

Advarsel!

Dekk ALDRI til hele steke- eller grillflaten med stekeplater eller panner. Dette vil føre til overoppheting, og brennerne vil ikke fungere ordentlig når forbrenningsvarmen blir innestengt under stekeflaten.

OBS! Sprut ALDRI vann på et varmt gassapparat. Porselens- eller støpejernskomponenter kan bli skadet.

Tenne grillen

Sjekk følgende hver gang du tenner på grillen:

- Undersøk slangen før du bruker grillen. Hvis det forekommer mye abrasjon eller slitasje, eller hvis det er kutt i slangen, skal den repareres før du bruker grillen. Ta kontakt med forhandleren hvis du må skifte slangen.
- Påse at området rundt grillen er ryddet for ildsfarlige elementer som bensin, rusk fra hagen, ved, osv.
- Påse at luftstrømmen gjennom ventilene under enhetens forside ikke er blokkert.
- Påse at brennerflammene brenner jevnt med en stabil flamme (hovedsakelig blå med gule spisser) langs begge sider av hver brenner. Hvis brennerflammene ikke er normale, kontrollerer du om det er insekter eller innsektreder i munnstykket og brenneren.
- Påse at gassventilen på ledningen alltid er slått AV når grillen ikke er i bruk.
- Bruk ikke sidebrenneren med lokket igjen, eller den bakre brenneren med dekselet montert.

Tenne på grillen og de infrarøde brennerne elektronisk

1. Åpne hetten.
2. Hold ansiktet så langt fra brennerne som mulig.
3. Vri raskt brennerknotten mot venstre forbi tennerstillingen til HIGH. Du vil høre et høyt klikk idet den elektroniske tenneren lager en gnist.
4. Lytt etter lyden av gass som tennes. Hvis brenneren ikke tennes ved første forsøk, prøver du umiddelbart på nytt.
5. Hvis brenneren ikke tennes etter tre forsøk, vrir du regulatorknottene til OFF-stilling. Vent fem minutter til gassen har forsvunnet før du prøver å tenne på nytt.
6. Gjenta fremgangsmåten, eller prøv fremgangsmåten nedenfor for å tenne manuelt.
7. Når brenneren er tent, gjentar du prosessen på de andre brennerne du vil tenne.
8. Brennerne slås av ved å vri knotten til OFF. Det er normalt å høre en smellende lyd når brennerne blir slått av.

Tenne på grillen og de infrarøde brennerne manuelt

ADVARSEL! Bruk ikke vanlige fyrstikker eller sigarettlightere til å tenne med fyrstikker. Dette kan føre til alvorlig forbrenning, og lightere kan eksplodere.

1. Åpne hetten.
2. Hvis du nettopp har forsøkt å tenne brenneren, må du vente fem minutter til den oppsamlede gassen har forsvunnet.
3. Trekk ut dryppebrettet fra grillen.
4. Hold ansiktet så langt fra brennerne som mulig.
5. Tenn og sett i en lang peisfyrstikk, og hold den nær brenneråpningene.
6. Trykk inn og vri reguleringsbryteren litt forbi LIGHT-stilling til HIGH.
7. Lytt etter lyden av gass som tennes. Hvis brenneren ikke tennes etter fem sekunder, vrir du regulatorknottene til OFF-stilling. Vent fem minutter til gassen har forsvunnet før du prøver å tenne på nytt.
8. Hvis brenneren ikke tennes etter flere forsøk, kan du slå opp i feilsøkingsveiledningen bak i denne håndboken.

Grunnleggende bruk av grillen

Kontroller at alle brennerregulatorene er av før du tenner. Prøv ikke å tenne brennerne hvis det lukter gass. Kontroller koblingen med såpevann etter at slangen er koblet til. Sørg for at det er propan på tanken og at den står oppreist.

1. Kontroller at dryppebrettet er på plass.
2. Tenn brennerne på grillen ved å følge anvisnignene på forrige side.
3. Vri regulatorknotten til HIGH og forvarm grillen i 15 minutter. Lukk det øvre lokket under apparatets forvarmingsperiode.
4. Legg maten på grillen, og stek etter behag. Juster varmeinnstillingen hvis det er nødvendig. Du kan innstille regulatorknotten til hvilken som helst stilling mellom HIGH og LOW.
5. La grillen avkjøles og rengjør dryppebrettet etter hver bruk.

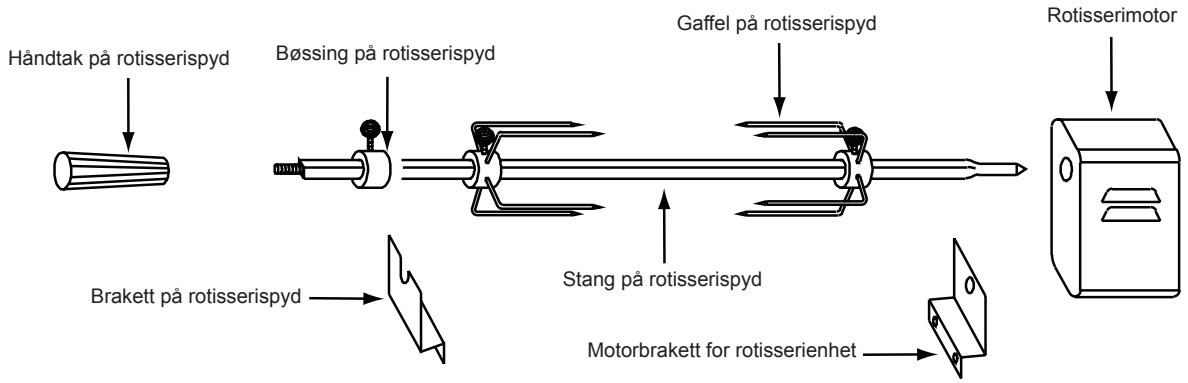
Forlat ikke grillen uten tilsyn under grilling.

Grille med rotisserienheten

Rotisseribrenneren er infrarød, noe som gir intens tørr strålevarme. Den er utviklet for å steke maten fra baksiden med infrarød varme. Plassering av brenneren gir plass til en rotisserieoppsamlingspanne (IKKE inkludert) under maten for å samle kraft og stekefett for smøring og saus.

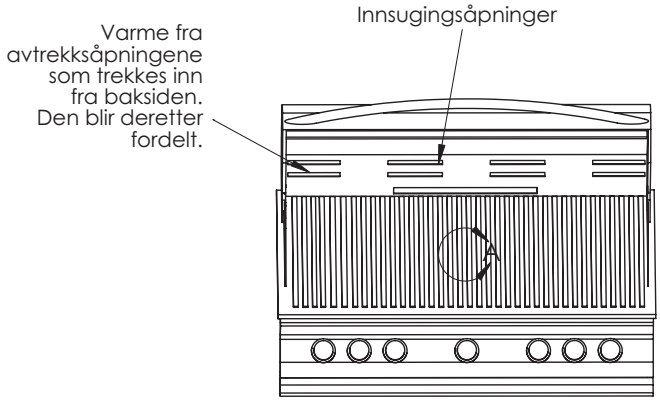
Rotisserie-enheten krever ikke en ekstra stikkontakt, fordi den drives av en 12-volts strøminngang på siden av grillen, som er tilkoblet via en strømledning med rustfri stålinnkapsling.

1. Når du skal sette maten på rotisseristangen, holder du godt i håndtaket mens du skyver én av gaflene (med tennene vendt bort fra håndtaket) på stangen. Skyv stangen gjennom midten av maten, og skyv deretter den andre holderen (tennene mot maten) på stangen. Sentrer kjøttet på stangen, og skyv gaflene hardt sammen. Stram vingeskruene. Bruk slaktertråd for å feste eventuelle løse deler av kjøttet (bruk aldri nylon- eller plasttråd). Plasser en oppsamlingspanne under maten for å samle opp stekefettet.
2. Når du skal bruke rotisserienheten, monterer du først motoren på venstre side av grillen. Plasser den ordentlig på støttebraketten.
3. Stangen til rotisserisystemet monteres til motoren ved å plassere den spisse enden i motoren og la den gjengede enden hvile på støtten på siden av grillen. Etter at stangen er trykt inn i motoren så langt den går, skal den rillede enden av stangen hvile på braketten på høyre side.
4. Skyv motvekten på stangen hvis det er nødvendig å justere ubalansert ladning. Når motvekten er løs, lar du den påfylte stangen rotere og stoppe. Vri nå motvekten over stangen i en vertikal stilling, og stram vingeskruen. Du kan skyve motvekten bort fra eller nærmere rotisseristangen etter behov for å oppnå balanse. Etter at rotisseribrenneren er tent, vil den nå steketemperatur på ca. ett minutt. Den oransje/røde gløden vil utjevnes etter ca. fem minutter.

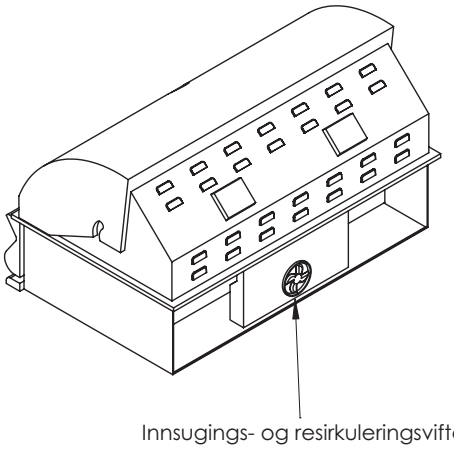


Grille med en varmluftsgrill

En varmluftsgrill har en innebygd vifte som sirkulerer oppvarmet luft jevnt gjennom grillområdet når hetten er lukket. Steking på denne måten fordeler varmen mer effektivt, slik at du ikke lenger behøver å tenke på “varme steder” på grillen der maten har en tendens til å bli brent. Viftebryteren sitter lengst til venstre på grillens frontpanel.



Grillen sett forfra



Lys- og viftebryter

Av-/på-bryteren som styrer halogenlyset, sitter på kontrollpanelet på forsiden helt nederst til venstre.

Noen modeller av Cal Flame-grillen er utstyrt med enten én eller to halogenlamper.

Grillen må plugges inn i en fast, jordet 220-volts stikkontakt med en reservert 15 ampere RCD-bryter. Klipp IKKE av eller fjern IKKE jordstiften fra strømledningen fordi dette kan føre til brann, elektrisk støt eller annen personskade. Denne elektriske kilden gir strøm til lampene.

Rengjøring og vedlikehold

Det anbefales at du følger disse anvisningene nøye for å sikre trygt og riktig vedlikehold.

Rengjør innvendige deler av grillen regelmessig på bakgrunn av hvor mye den blir brukt og maten som blir tilberedt. Hele grillen bør rengjøres minst én gang i året.

Hold dessuten området rundt grillen fritt for lettantennelige materialer, bensin og andre brennbare gasser og væsker. Hindre aldri strømmen av forbrennings- og ventilasjonsluft.

KOBLE FRA STRØMTILFØRSELEN FØR RENGJØRING AV NOEN DEL AV GRILLEN.

Brennere

Edderkopper og små insekter slår seg av og til ned eller lager reder i brennerrørene og blokkerer dermed gasstrømmen. Dette fører noen ganger til en slags brann i og rundt gassrørene, kalt “tilbakeslag”. Gjør følgende minst hver måned, eller når grillen ikke er brukt på lang tid, for å redusere risikoen for tilbakeslag.

VIKTIG! Før du begynner å følge denne prosedyren, slår du AV alle gassregulatorknotter, stenger brennstofftilførselen og kobler fra gassledningen.

1. Fjern brennerne fra grillen ved å løfte forsiktig hver enkelt brenner opp og bort fra gassventilens munnstykk.
2. Bruk en stålbørste til å rengjøre brennernes utvendige flater for å fjerne matrester og annet smuss. Rengjør eventuelle blokkerte åpninger med en stiv ståltråd, for eksempel en binders som er rettet ut.
3. Undersøk brennerne for skade (sprekker og hull). Skift ut brenneren og slutt å bruke grillen hvis det forekommer skade.
4. Se til at gassventilens munnstykk er ren og i god stand, og inspiser plasseringen av tennerne.

Dryppepanne

Dryppepannen vil samle opp fett i hele sin bredde fra hovedgrillområdet. Pannen skal rengjøres etter bruk for å unngå at fett tar fyr. Pass på at dryppepannen er avkjølt før rengjøring. Du kan vaske dryppepannen med varmt såpevann. Sørg for at den blir grundig skylt for å unngå flekker.

Behandling av rustfritt stål

Bruk IKKE stålull, skraper, sterke skuremidler, ripende materialer, blekemidler eller sterke rengjøringsmidler på grillen. La heller ikke salt- og eddikblandinger være i kontakt med metallet i lengre tid. Dette vil forårsake skraper, riper, rust og hakk.

Det anbefales at du rengjør deler av rustfritt stål med rengjøringsmidler som er godkjent for rustfritt stål, og rengjør bare når grillen er avkjølt og i indirekte lys. Bruk aldri stålull.

Dekke over grillen

Dekk over hele grillen etter at den er avkjølt og når den ikke brukes med seilduktrekket med glidelås i sidene. (Ta kontakt med nærmeste Cal Flame-forhandler for detaljert informasjon.) Trekket vil hjelpe til å beskytte grillen mot skadelige virkninger fra vær og miljøforurensning. Legg aldri et trekk på en varm grill. La grillen avkjøles før tildekking.

Behandling etter bruk

Den beste måten å rengjøre grillen på, er rett etter at grillingen er ferdig og etter at flammen er slått av.

- Skrubb grillristen med en messinggrillbørste og varmt såpevann.
- Tørk av grillen med en klut fuktet med såpevann, og skyll med varmt, rent vann. Til mer hårdnakkede rester, inkludert olje, fett og vannavleiringer, kan du bruke en universalrensekrem som påføres med en myk, fuktig klut.
- Du kan også tørke med et mykt, tørt og rent håndkle.

Skifte lyspære

ADVARSEL! Prøv aldri å skifte lyspære når grillen er i bruk. Dette kan medføre alvorlig forbrenning.

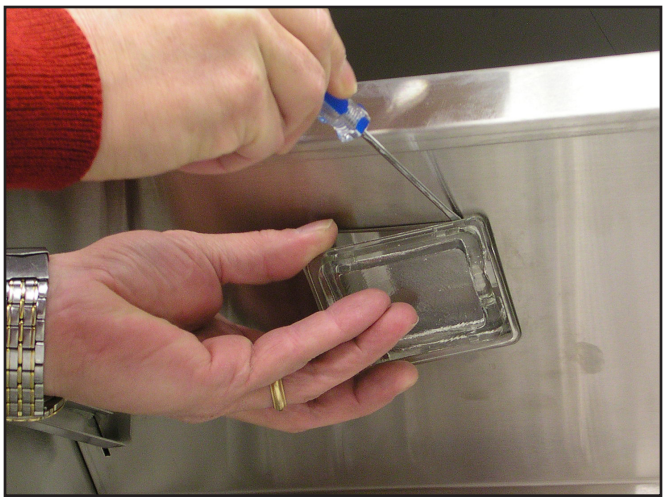
ADVARSEL! Ta aldri på halogenpærer med bare fingre. Bruk et klede eller litt papir for å håndtere lyspærer. Fett fra fingrene vil skade halogenpærer.

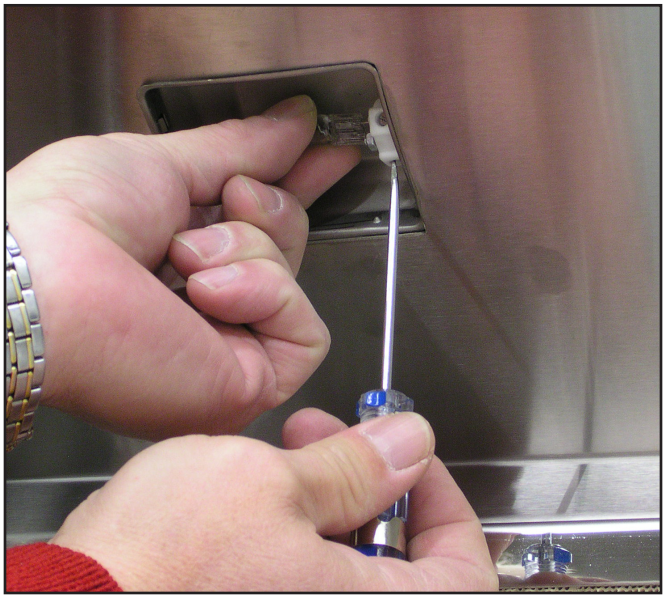
Fjerne lys

1. Åpne grillhetten og finn glassdekselet for lampen på baksiden av grillen.
2. Lirk forsiktig lampedekselet bort fra huset med en liten skrutrekker. Vær veldig forsiktig når du lirker av lampedekselet. Hvis ikke kan du kan skade lampedekselet.
3. Skru ut de to skruene på siden av den hvite keramiske lampearmaturen.
4. Trekk den utbrente pæren ut av sokkelen.

Skifte lyspære

1. Bruk et papirlommetørkle eller et lite stykke papir når du forsiktig trykker en ny pære inn i sokkelen. Pass på at begge ståltrådene på pæren går jevnt inn i lampesokkelen.
2. Stram de to skruene på siden av den hvite keramiske lampearmaturen.
3. Sett forsiktig tilbake lampedekselet ved å klemme det på plass.

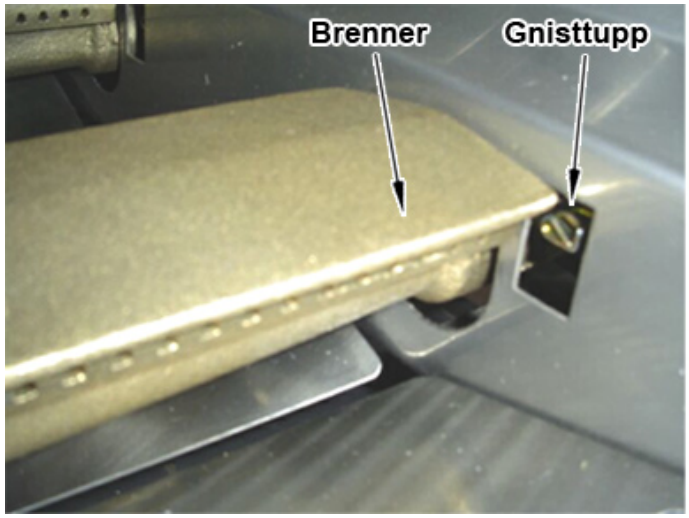


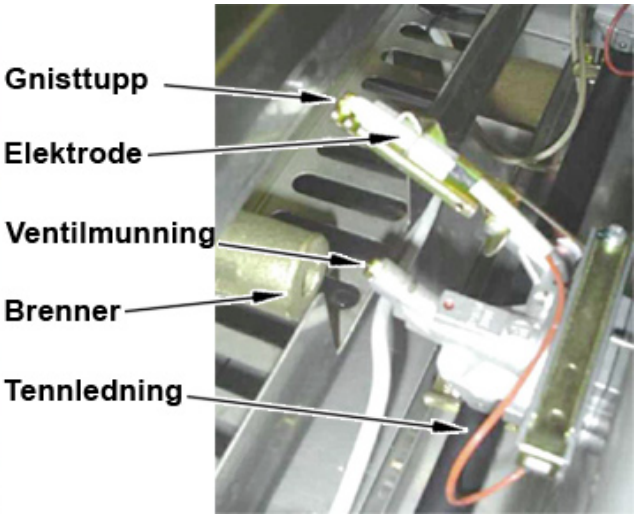


Feilsøking

Problem:	**Det lukter gass**
Løsning:	Kontroller om det forekommer løse tilkoblinger i gassledningen. Utfør en lekkasjetest etter den fremgangsmåten som er beskrevet i denne håndboken.

Problem	**Brenneren tennes ikke**
Løsning:	Bruk følgende prosedyre med figuren nedenfor. Kontroller posisjonen til gnisttuppen. Den skal peke forover mot forsiden av brenneren. • Kontroller at det er en blå gnist på brennerens elektrodetupp. • Kontroller at tennledningen er ordentlig tilkoplet til tennerventilen og elektroden. • Kontroller at ventilmunningen er ren og uten smuss, støv og fett. • Kontroller at ventilmunningen er i flukt på innsiden av brennerens fremre hull. • Hvis det overhodet ikke er noen gnist, skifter du ut elektroden eller tennledningen. Merk! Slå av gassen ved kilden under feilsøking.





Problem:	**Brennerrøret er forskjøvet over munnstykket**
Løsning:	Flytt brennerrøret, slik at det sitter ordentlig over munnstykket.

Problem:	**Blokkert gassledning**
Løsning:	Fjern brennstoffledningen fra grillen. (Røyking eller vedlikeholdsarbeid skal ikke forekomme nær åpen ild.) Åpne gassventilen i ett sekund for å blåse ut eventuelt rusk. Steng gassventilen og koble brennstoffledningen ordentlig til.

Problem:	**Gul flamme**
Løsning:	Etter at hele brenneren fungerer, kontrollerer du fargen på flammen for å se til at den er for det meste blå. Flammen kan være litt gul i tuppene på grunn av urenheter i brennstoffet. Hvis fargen på flammen er gylden eller gul, kan årsaken være kryddersalter, oljebelegg eller andre fremmedelementer på brenneren.

Tillegg

Problem: **Blokkert munnstykke**

Solution: Koble fra munnstykket på følgende måte:

- Fjern grillrister, flammehemmer og fettoppsamlerbrett.
- Fjern brennerne fra bunnen av forbrenningsrommet ved å trekke ut splinten under brennerpinnen med en vanlig skrutrekker eller nåletang.
- Løft forsiktig brenneren opp og bort fra gassmunnstykket.
- Fjern munnstykket fra regulatorventilen.
- Fjern eventuell blokkering med en tynn ståltråd.
- Sett tilbake munnstykket, monter brennerne over munnstykkene og fest hver brennerpinne på plass i hullet i bunnkanten av forbrenningsrommet.
- Sett tilbake alle splinter.
- Sett tilbake grillkomponenter og fettoppsamlere.

Hvis det er mistanke om blokkering i regulatorventilen, tar du kontakt med nærmeste Cal Flame-forhandler for assistanse.

Problem: **Forskjøvet tenner på brenner**

Solution:

- Kontroller om elektrodespissen er i riktig stilling. Denne skal peke forover mot forsiden av brenneren og være fri for fett for å oppnå tilstrekkelig gnist.
- Tennledningen skal være ordentlig koblet til tennerventilen og elektroden. Skift ut tennledningen hvis den er slitt eller har sprekker.
- Gasstilførselen må være stengt, og alle regulatorknotter skal være i av-stilling for å kontrollere alle posisjonstennere i tur og orden for mulig gnist ved elektroden. Trykk hver knott helt inn, og vri den ca. ¼ omdreining mot venstre (mot urviseren) til du hører et tydelig klikk. Når utløseren treffer tennblokken, skal det vises en blå gnist på elektrodetuppen. Vri regulatorknotten tilbake til av-stilling før du kontrollerer den neste tenneren.
- Når grillen fremdeles er varm, må du vente minst fem minutter før du prøver å tenne den igjen. (Gassrester vil da få tid til å forsvinne.) Hvis alle kontroller/korrigeringer er utført, og gassgrillen fremdeles ikke fungerer som den skal, tar du kontakt med nærmeste Cal Flame-forhandler.

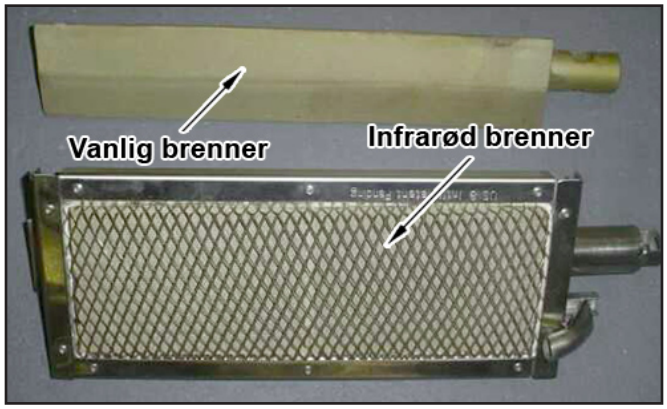
Problem: **Tilbakeslag**

Solution: Når det oppstår brann i og rundt brennerrørene, skal gassen øyeblikkelig slås av ved kilden. Vri deretter regulatorknottene mot høyre til “av”-stilling. Vent til grillen er avkjølt, og rens deretter brennerrørene og brennerne som beskrevet på side... i denne håndboken.

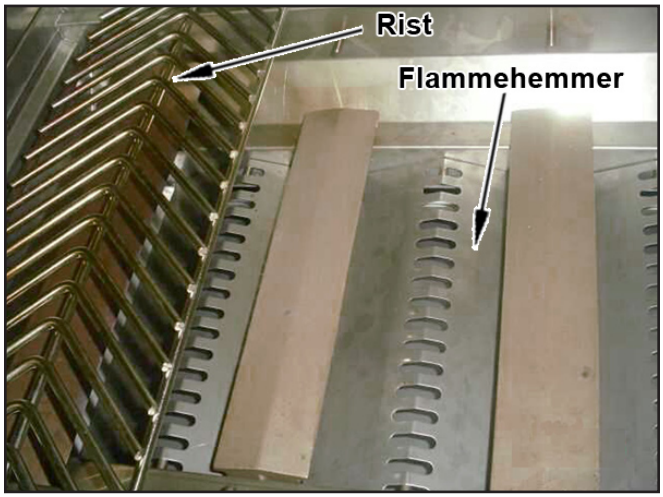
Reservedeksler

BBQ31BRC-07	DEKSEL, GRILL, 4 BRENNER
BBQ39GRC-07	DEKSEL, GRILL, 5 BRENNER
BBQ13DLXSB-07	DEKSEL, SIDEBRENNER, DLX ENKEL OG DOBBEL

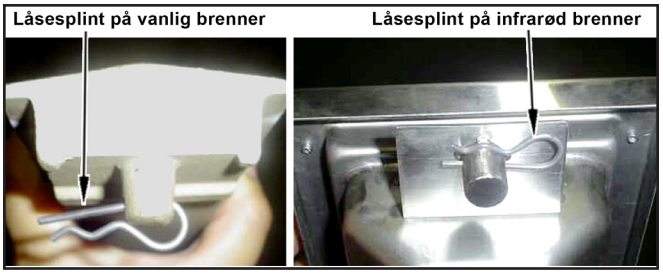
Fjerne og skifte ut infrarøde brennere



1. Slå av og koble fra gassforsyningen til grillen. Vent til brennerne er avkjølt.
2. Åpne hetten og fjern risten og flammehemmeren på toppen av den brenneren du vil skifte ut.
3. Finn den runde tappen og låsestiften som låser på plass brenneren du vil skifte ut, gjennom tilgangsdekselet under grillen.



4. Fjern forsiktig låsestiften med fingrene.



5. Hev tappen fra låsehullet, og flytt brenneren forsiktig forover for å løsne den fra tenneren og gasstilførselsventilen.
6. Ta brenneren ut av grillen og oppbevar den på et trygt og tørt sted.
7. Installer den infrarøde brenneren. Rett inn gassinntaket på brenneren med gasstilførselsventilen på grillen og brennerrøret med tenneren. Kontroller at de er helt på linje . Skyv tappen i den andre enden inn i låsehullet.
8. Juster den infrarøde brenneren. Kontroller at brenneren er justert og i stilling.
9. Sett i låsestiftene. Finn den runde tappen for å låse brenneren på plass, gjennom tilgangsdekselet under grillen. Sett i låsestiftene. Kontroller at låsesplinten er riktig sikret.
10. Gjenta trinn 2 til og med 9 hvis du vil skifte ut andre brennere.
11. Sett tilbake grillristen du nettopp fjernet. (Du behøver ikke flammehemmeren for infrarøde brennere.)
12. Koble til og slå på gassen igjen.

Hvis du vil bytte tilbake til vanlige brennere, er det bare å følge fremgangsmåten ovenfor i motsatt rekkefølge.

Plassering av serienummerplate

Serienummeret til Cal Flame-grillen sitter på baksiden og er synlig når hetten er nede, som vist til høyre.

Grillspesifikasjoner

Strømforsyning: 220-volts nettstrøm / 50 Hz

Apparatkategori: I3+ (28-30/37)
Inngangstrykk: 28-30/37 MBAR
Apparatkategori 2: I3 b/p (50)
Inngangstrykk: 50 MBAR

872CU	Varmluftgrill med 2 brennere	8,78 kWH
873CU	Varmluftgrill med 3 brennere	16,4 kWH
874CU	Varmluftgrill med 4 brennere	21,9 kWH
875CU	Varmluftgrill med 5 brennere	28,4 kWh
852U	Standard, enkel, flat sidebrenner	4,4 kWH
898U	Deluxe enkel sidebrenner	4,4 kWH
899U	Deluxe dobbel sidebrenner	8,78 kWh
953U	Standardbrenner side ved side	8,78 kWH
954U	Dobbel Deluxe-brenner side ved side	8,78 kWH
CR2000U	Two burner cart	8,78 kWH
CR3000U	Three burner cart	16,4 kWH
CR4000U	Four burner cart	21,9 kWH
CR4000CU	Four burner convection cart	21,9 kWH

KONTAKTINFORMASJON

Ta øyeblikkelig kontakt med den autoriserte salgsforhandleren for kundeservice. Ytterligere informasjon og/eller assistanse fås ved å kontakte:

Cal Spas Customer Service Department
1462 East Ninth Street
Pomona, CA 91766

Telefon: +1-909-623-8781
Telefaks: +1-909-629-3890

www.calspas.com

LTR20081044, Rev. A
4/21/08